



GRANSEGALE 10

Nuova ricetta!

Miscela completa a base di farina di segale per la realizzazione di pane e panificati dal colore scuro.

È un mix "clean label" (etichetta pulita) e contiene pasta acida essiccata da fermentazione naturale e fiocchi di segale maltati per un gusto e una consistenza più ricchi.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080091

CLAIM

Con fiocchi di segale maltati

Con pasta acida essiccata

Etichetta pulita

MODALITÀ D'USO

GRANSEGALE _____ 10 kg
lievito _____ 300 g
acqua _____ 6-6.5 kg

tempo di impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

temperatura della pasta 26-27°C

puntatura: 20 minuti a 22-24°C

spezzatura: pezzi da 200 g circa

lievitazione: 50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80%

cottura: 40-50 minuti a 220°C

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione. Un risultato migliore si ottiene infornando non al massimo della lievitazione.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pane di segale