GRAN ZUCCA 10

Preparato in polvere per la produzione di soffice e delizioso pane bianco alla zucca arricchito da croccanti e saporiti semi di zucca. Può essere utilizzato anche per creare focacce ed originali snack salati.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070076

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

GRAN ZUCCA_____ kg 10
acqua_____ kg 4.5-5
lievito_____ kg 0.4

numero di base 70
tempo d'impasto: 15 minuti circa (impastatrici a spirale)
temperatura della pasta: 26-27°C
puntatura: 10-15 minuti a 22-24°C
formellatura: pezzi da 70 a 400 g
lievitazione: 40-50 minuti a 28-30°C
con umidità rel. 70-80 %
cottura: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da 70 g
40 minuti a 210-220°C per pezzature da 400 g
NUMERO BASE: il numero base 70 facilita la determinazione dellla temperatura che deve avere l'acqua per ottenere circa 26-27°C nell'impasto finale.
ESEMPIO: con una temperatura ambiente di 22°C e con la farina a 20°C si sottraggono dal numero base 70 sia 22 che 20, ottenendo 28 che rappresenta la temperatura che dovrà avere l'acqua d'impasto.
IMPASTO: il tempo d'impasto di 15 minuti si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale; quelle a braccia tuffanti richiedono tempi maggiori; protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA: lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.
LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 % per 40-50 minuti.
COTTURA: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70 e 40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400.
Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugarsi bene.

AVVERTENZA: i tempi d'impasto, riposo, lievitazione e cottura suggeriti possono essere modificati a giudizio dell'operatore per adattarli alle particolari esigenze di lavorazione.

Il pane ottenuto con GRAN ZUCCA secondo la ricetta riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane di tipo 00 con zucca e semi di zucca. Ingredienti: farina di GRANO TENERO tipo 00, zucca (16 %), semi di zucca decorticati (16 %), acqua, lievito, glutine di FRUMENTO , sale, pasta acida essiccata di GRANO da fermentazione naturale".

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per pane alla zucca ed ai semi di zucca.