



## CURCUBREAD 10

Preparato per realizzare pane alla curcuma dal tipico colore giallo e dal gusto caratterizzante. Con farina di grano saraceno e pasta acida essiccata da fermentazione naturale, ricco di semi selezionati e in linea con i più moderni trend di mercato, Curcubread è un mix ideale per rispondere alle esigenze di chi sceglie una dieta orientata al benessere.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070937

### CLAIM

Con semola di grano Khorasan e farina di grano saraceno  
Ricco in semi di lino sesamo e girasole  
Contiene pasta acida essiccata da fermentazione naturale.

### MODALITÀ D'USO

RICETTA BASE  
CURCUBREAD Kg 10  
ACQUA Kg 5,5-5,8  
LIEVITO g 300

Tempo dimpasto :4 minuti in 1° velocità  
8-10 minuti in 2° velocità (impastatrice a spirale)  
-I^ Puntatura: 15m a temperatura ambiente (22-24°C)  
-Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate  
-II^ puntatura: 10 minuti circa  
-formare definitivamente.  
-far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.  
-Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70 g. e 45 min. circa per pani da 500gr.) Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.  
I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



## DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane multisemi al grano Khorasan, grano duro e curcuma.