



## GRANSOIA TIPO GROSSO 10

Preparato in polvere di estrema facilità e rapidità di impiego, ideale per la preparazione di un pane alla soia. Dal gusto e profumo delicato, con aspetto voluminoso e porosità regolare, questo pane è caratterizzato da mollica bianca e crosta fine di colore dorato. Scopri la nostra linea di GRANSOIA, le diverse versioni si adattano alle esigenze dei panificatori, differenziandosi per la proporzione e la granulometria della soia!

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080083

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

GRANSOIA TIPO GROSSO \_\_\_\_\_ 10 kg

acqua \_\_\_\_\_ 6 - 6.5 kg

lievito \_\_\_\_\_ 300 g

Tempo d'impasto: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità

temperatura della pasta: 26-27°C

puntatura: 15-20 minuti a 22-24°C

formellatura: pezzi da 70 g a 400 g

lievitazione: 40-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 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

IMPASTO: il tempo d'impasto di 12-14 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 20 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 asciugare bene.

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



Informazione più dettagliate sulle modalità d'impiego si trovano all'interno del sito internet.  
AVVERTENZA: il pane ottenuto con GRANSOIA TIPO GROSSO deve essere posto in vendita con la dicitura: "Pane alla soia" seguita dall'elenco degli ingredienti: "Farina di GRANO TENERO tipo 00, acqua, farina di SOIA , grasso vegetale (palma), lievito, sale, farina di malto di FRUMENTO " (D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per pane alla soia.