



IRCA PUMPERNICKEL 50% 10

Fantastico mix al 50%, di facile e rapido impiego, ideale per realizzare pane ai cereali dal colore scuro e intenso, con un perfetto equilibrio tra volume e peso ed una particolare nota acidula che ben si accosta al profumo delle pregiate spezie impiegate ed alla farina di segale integrale.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080420

CLAIM

MODALITÀ D'USO

IRCA PUMPERNICKEL 50% _____ 5000 g
farina _____ 5000 g
acqua _____ 5500 g
lievito _____ 250 g
tempo di impasto: 2-3 minuti a bassa velocità
6-8 minuti ad alta velocità
temperatura della pasta: 78-80°F
puntatura: 10/15 minuti
formellatura: pezzi da 18-20 oz per un pane da 1 lb
lievitazione: 35/40 minuti
cottura: 40/45 minuti a 400°F con vapore

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane ai cereali.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI

