



## ROLL BURG 25

Mix ideato per produrre con grande facilità e sicurezza tartine, panini per hamburger ed hot-dog, nonché pane in cassetta, pan carrè e panettone gastronomico. L'impiego di questo mix conferisce al pane un aspetto morbido e soffice con crosta sottile, mollica bianca ad alveolatura uniforme, ed un gusto gradevolmente dolce-salato.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080087

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

TARTINE, HAMBURGER, HOT DOG

ROLL BURG \_\_\_\_\_ 10 kg

acqua \_\_\_\_\_ 4-4.5 kg

lievito di birra \_\_\_\_\_ 0.3 kg

PROCEDIMENTO:

Impastare ROLL BURG, acqua e lievito fino ad ottenere una pasta liscia e vellutata.

PUNTATURA: lasciare riposare per 10-15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

FORMELLATURA: suddividere in pezzi da 60-70 g ed arrotolarli a forma di tartine o filoncini.

LIEVITAZIONE: porre in cella di lievitazione a 28-30°C per 50-60 minuti con umidità relativa del 70-80%.

COTTURA: 200-220°C per 20 minuti.

Il pane ottenuto con ROLL BURG secondo la ricetta sopra riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "pane al latte" seguita dall'elenco degli ingredienti: "farina di GRANO TENERO tipo OO, acqua, LATTE (18 %), zucchero, grasso vegetale (palma), lievito, sale, farina di SOIA, pasta acida di FRUMENTO, emulsionanti E472e-E471, sciroppo di glucosio, proteine del LATTE" (D.P.R. 30 novembre 1998, n°502).

Altre ricette applicative possono essere consultate sul sito web [www.irca.eu](http://www.irca.eu).

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DECOMUNICAZIONE TECNICA

**DETERMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per pane al latte.