



LINEA PREPARATI PER PANIFICAZIONE

Gran Rustico

Gran Rustico Nucleo 50%



**PREPARATI PER PANE
CON SEMI DI GIRASOLE E SESAMO, FIOCCHI DI FARRO ED AVENA**



irca



LINEA PREPARATI PER PANIFICAZIONE

GranRustico

GranRustico Nucleo 50%

PREPARATI PER PANE CON SEMI DI GIRASOLE E SESAMO, FIOCCHI DI FARRO ED AVENA

Sempre maggiore interesse viene oggi prestato a ciò che si definisce "cultura alimentare", specie nella cucina mediterranea dove, il pane riveste un'importanza primaria.

Nasce così da parte del consumatore l'esigenza di portare sulla propria tavola un prodotto di qualità superiore, dalle forme e dai sapori raffinati e sempre diversi, sfornati con materie prime che, oggi come ieri, la natura fornisce all'uomo.

Aggiungere al buon gusto di un pane un gradevole aspetto, un elevato apporto nutritivo e dietetico e antichi sapori, non è sempre cosa facile.

A questo abbiamo posto particolare attenzione nella preparazione di GRANRUSTICO e GRANRUSTICO NUCLEO 50%, unendo al grano macinato integralmente il farro e l'avena con l'inconfondibile gusto dato dai semi di sesamo e di girasole.

Un "pieno" dunque di fibre alimentari, di proteine, vitamine, minerali e di altre sostanze naturali per fornirci salutare energia e gusto.

Al consumatore non resterà che accostare con altrettanta sapienza gustose pietanze e bevande genuine.

Di seguito riportiamo questa indicativa tabella di valori nutrizionali relativi a g 100 di pane (con il 30% circa di umidità).

VALORI NUTRIZIONALI

- valore energetico	305 Kcal / 1282 KJ
- proteine	g 10,9
- carboidrati	g 44
- grassi	g 9,6
- fibre alimentari	g 2,7
- sodio	g 0,54

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO CON GRANRUSTICO

GRANRUSTICO	kg	10
Acqua	kg	5,5
Lievito di birra	kg	0,4

CON GRANRUSTICO NUCLEO 50%

GRANRUSTICO NUCLEO 50%	kg	5
Farina 0 (con buone caratteristiche di panificabilità)	kg	5
Acqua	kg	5-5,5
Lievito	kg	0,4
Tempo d'impasto:	15 minuti (impastatrici a spirale)	

Temperatura della pasta: 26-27°C

Puntatura: 15-20 minuti a 22-24°C

Spezzatura: pezzi da g 70 a g 500

Lievitazione: 45-50 minuti a 28-30°C
con umidità relativa del 70-80%

Cottura: 20 minuti a 220-230°C per pezzature da g 70
50 minuti a 220-230°C per pezzature da g 500

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 sino ad ottenere una pasta ben elastica.

PUNTATURA – Lasciare riposare l'impasto per 15-20 minuti a 22-24°C e suddividerlo poi nelle pezzature desiderate.

FORMELLATURA – Arrotolare la pasta ben stretta in forma di pagnotte o filoncini.

LIEVITAZIONE – Porre in cella di lievitazione a 28-30°C ed umidità relativa del 70-80% per 50-60 minuti circa.

Se si desidera un pane più rustico porlo invece a lievitare su assi abbondantemente infarinate.

COTTURA – Si suggerisce di aprire la valvola a cottura quasi ultimata per consentire al pane di asciugare bene.

PROCEDIMENTO PER GRISSINI RUSTICI:

GRANRUSTICO	kg	5
Acqua	kg	2,5
Lievito di birra	g	175
Olio d'oliva	g	200

Impastare tutti gli ingredienti per 15 minuti circa. Formare un "filone" di pasta e farla lievitare coperta per 15-20 minuti; tagliare poi il filone in strisce di pasta del peso voluto per ogni singolo grissino, formare i grissini allungandoli con le mani.

Far lievitare per 30 minuti circa ed infornare a 220-230°C.

AVVERTENZE: a piacere possono essere formati piccoli panini, filoni, ciambelle, pani in cassetta, ciabatte, focacce, decorandoli in superficie immediatamente prima della cottura con semi di sesamo, di girasole, fiocchi d'avena o di farro adeguando i tempi di lievitazione in base alle pezzature.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.



Le Ricette Irca

PANE CON FARINA DI SEGALE

GRANRUSTICO NUCLEO 50%	kg	5
Farina di frumento*	kg	3
Farina di segale	kg	2
Acqua	kg	5-5,5
Lievito di birra	kg	0,5

* con ottime caratteristiche di panificabilità

Temperatura della pasta: 26-27°C

Tempo d'impasto (spirale): 15 minuti

Puntatura: 15-20 minuti a 22-24°C

Formellatura: pezzi da g 70 a g 500

Lievitazione: 45-50 minuti a 28-30°C
con umidità relativa 70-80%

Cottura: 20 minuti a 220-230°C (pezzature da g 70)

50 minuti a 220-230°C (pezzature da g 500)

IMPASTO - il tempo d'impasto si riferisce ad impastatrici del tipo a spirale o a braccia tuffanti.

Protrarre comunque l'impasto fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

LIEVITAZIONE - i tempi di puntatura e di lievitazione indicati sopra si riferiscono a pezzature di circa g 200 e vanno leggermente aumentati per pezzature maggiori o ridotti per pezzature minori.

Proteggere il pane in lievitazione con teli.

COTTURA - secondo le pezzature.

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo la temperatura ambiente. Un risultato migliore si ottiene infornando le forme di pane prima che raggiungano la lievitazione massima.