Pagine
Indice Generale Prodotti
Linea

LINEA PREPARATI PER PANIFICAZIONE

Integral

PREPARATO PER LA PRODUZIONE DI PANE E FOCACCE INTEGRALI ALLA SEGALE CON GERME DI GRANO

IRCA s.r.l. - Via degli Orsini, 5 - GALLARATE (VA) irca Tel. 0331/284111 - Telefax 0331/284199

website: http: //www.irca.net - e/mail: info@irca-srl.it

LINEA PREPARATI PER PANIFICAZIONE

Integral

PREPARATO PER LA PRODUZIONE DI PANE E FOCACCE INTEGRALI ALLA SEGALE CON GERME DI GRANO

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANE

INTEGRAL	kg	10
Acqua	kg	6-6,5
Lievito di birra	kg	0,4

Tempo d'impasto (impastatrici a spirale): 15 minuti circa
Temperatura della pasta: 26-27°C
Puntatura: 10-15 minuti a 22-24°C
Formellatura: pezzi da g 70 a g 400
Lievitazione: 40-50 minuti a 28-30°C con umidità relativa del 70-80 %
Cottura: 20 minuti a 210-220°C per pezzature da g 70
40 minuti a 210-220°C per pezzature da g 400

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 fino ad ottenere una pasta liscia ed elastica.

PUNTATURA – lasciare riposare l'impasto per 10-15 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.

FOCACCIA

INTEGRAL	kg	10
Acqua	kg	6-6,5
Olio d'oliva	kg	0,5
Lievito di birra	kg	0,4

Impastare per 10 minuti circa tutti gli ingredienti e comunque fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciar puntare i pezzi di pasta già pesati (kg 1-1,2 per teglie da cm 40x60) direttamente sulle teglie già oliate, per 15-20 minuti a 22-24°C.

Schiacciare la pasta uniformemente sulla teglia e porre a lievitare in stufa a 30°C con umidità relativa dell'80 % circa. Prima d'infornare schiacciare nuovamente con le dita, cospargere abbondantemente con olio d'oliva, salare e a piacere decorare con rosmarino. Cuocere a 230°C per 15-20 minuti.

AVVERTENZE: i tempi di puntatura e lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

CONFEZIONI: sacchi da kg 10.