CURCUBREAD 10

Preparato per realizzare pane alla curcuma dal tipico colore giallo e dal gusto caratterizzante. Con farina di grano saraceno e pasta acida essiccata da fermentazione naturale, ricco di semi selezionati e in linea con i più moderni trend di mercato, Curcubread è un mix ideale per rispondere alle esigenze di chi sceglie una dieta orientata al benessere.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01070937

CLAIM

Con semola di grano Khorasan e farina di grano saraceno
Ricco in semi di lino sesamo e girasole
Contiene pasta acida essicata da fermentazione naturale.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI

CONTAMINAZIONI

MODALITÀ D'USO

RICETTA BASE
CURCUBREAD Kg 10
ACQUA Kg 5,5-5,8
LIEVITO g 300

Tempo dimpasto :4 minuti in 1° velocità
8-10 minuti in 2° velocità (impastatrice a spirale)
-I^ Puntatura: 15m a temperatura ambiente (22-24°C)
-Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate
-II^ puntatura: 10 minuti circa
-formare definitivamente.
-far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.
-Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70 g. e 45 min. circa per pani da 500gr.) Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.
I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane multisemi al grano Khorasan, grano duro e curcuma.