



## PANE & LATTE 50% 10

Mix concentrato al 50%, ideale la produzione di pane al latte. Caratterizzato dall'impiego facile e rapido, permette di produrre pane o panini al latte, eventualmente arricchiti da gocce di cioccolato, ma anche trecce, pane in cassetta per tartine, toast e sandwich, pane per hamburger e hot-dog, focaccine dolci e salate. Grazie ad una sapiente formulazione, unita all'impiego di ingredienti selezionati, i prodotti finiti si distinguono per gusto e profumo delicati e per un aspetto invitante, caratterizzato da un'estrema duratura e soffici ta, una crosta sottile e morbida ed una mollica chiara con alveolatura fitta e regolare.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080418

CLAIM

### MODALIT  D'USO

PANINI, FOCACCINE, PANE PER HOT-DOG E HAMBURGER

PANE & LATTE 50% \_\_\_\_\_ 5 kg

farina \_\_\_\_\_ 5 kg

acqua \_\_\_\_\_ 4.5 kg

lievito di birra \_\_\_\_\_ 300 g

La quantit  d'acqua deve essere regolata in base alla qualit  della farina utilizzata.

IMPASTO - impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo (4 minuti in 1° velocit  + 8-10 minuti in 2° velocit ; impastatrice a spirale; temperatura della pasta 25-26°C).

PUNTATURA - lasciare riposare l'impasto per 10-15 minuti a 22-24°C.

SPEZZATURA - tranciare in pezzi da 50 grammi.

FORMELLATURA - arrotolare, appiattire leggermente e sistemare su teglie o negli appositi stampi.

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

COTTURA - cuocere a 220-230°C per 8-10 minuti circa. Prima di infornare si consiglia di dare ai panini un gradevole aspetto lucido pennellandoli con uovo; pennellare le focaccine con olio d'oliva. Per il pane per hot dog e hamburger   necessario infornare dando umidit .

Il pane ottenuto con PANE & LATTE secondo la ricetta sopra riportata deve essere posto in vendita con la dicitura: "pane al latte" seguita dall'elenco degli ingredienti: "farina di

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



GRANO TENERO tipo OO, LATTE intero (35%), grasso vegetale (palma), zucchero, lievito, sale, destrosio, emulsionante: E472e" (D.P.R. 30 novembre 1998,n°502).  
Informazioni dettagliate per altre ricette sono riportate sul sito internet [www.irca.eu](http://www.irca.eu)

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per pane al latte.