



## IRCA PUMPERNICKEL 50% 10

Fantastico mix al 50%, di facile e rapido impiego, ideale per realizzare pane ai cereali dal colore scuro e intenso, con un perfetto equilibrio tra volume e peso ed una particolare nota acidula che ben si accosta al profumo delle pregiate spezie impiegate ed alla farina di segale integrale.

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080420

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

IRCA PUMPERNICKEL 50% \_\_\_\_\_ 5000 g

farina \_\_\_\_\_ 5000 g

acqua \_\_\_\_\_ 5500 g

lievito \_\_\_\_\_ 250 g

tempo di impasto: 2-3 minuti a bassa velocità

6-8 minuti ad alta velocità

temperatura della pasta: 78-80°F

puntatura: 10/15 minuti

formellatura: pezzi da 18-20 oz per un pane da 1 lb

lievitazione: 35/40 minuti

cottura: 40/45 minuti a 400°F con vapore

### DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane ai cereali

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI

