

## SCHEMA TECNICA

### Girasolino

Codice Prodotto: **5gir**



#### INFO

Mix completo al 100% per pane ricco di semi di Girasole, semi di Lino e Fibre



#### RICETTA

Girasolino Kg 10  
Acqua Lt 5  
Lievito Kg 0,3  
Sale già incorporato

Impastare gli ingredienti con impastatrice a spirale.  
4 minuti in 1 velocità e 10 minuti in 2 velocità  
Temperatura impasto 25°C  
Lasciare riposare per 10 minuti  
Spezzare in pezzi da 500g e arrotondare.  
Fare riposare per altri 20 minuti, decorare e far lievitare per 60 minuti (35°C 80% U.R.)  
Incidere la superficie a piacimento  
Infornare con vapore a 220°C per 40 minuti  
Gli ultimi minuti con tiraggio aperto

#### SHELF LIFE

6 Mesi dalla produzione con modalità di conservazione a temperatura inferiore ai 17°C in ambiente asciutto lontano da fonti di calore, al riparo dalla luce e nella sua confezione integra.

#### INGREDIENTI

Farina di Grano tenero tipo 0  
Semi di Girasole  
Semi di Lino  
Fiocchi di Avena Decort  
Sale  
Glutine  
Pasta Acida in polvere  
Farina di Frumento maltato  
E300  
Alfa Amilasi

#### CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta 20kg

#### ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente **soia e glutine di frumento**, può contenere tracce di: **semi di sesamo, farro, avena, semi di lino**

#### RINTRACCIABILITÀ

Lotto: Ultima cifra anno + numero settimana + codice operatore resp. confezionamento

Conforme a tutte le normative vigenti Italiane e Comunitarie UE