

SCHEMA TECNICA

Miss Arabia

Codice Prodotto: **5mis**



INFO

Mix completo al 100% per la produzione di pane arabo all'Avena



RICETTA

Miss Arabia Kg 10
Acqua Lt 5
Olio Lt 0,4
Lievito Kg 0,4
Sale già incorporato

Impastare gli ingredienti con impastatrice a spirale.
10 minuti
Temperatura impasto 25°C
Lasciare riposare per 30 minuti
Spezzare in pezzi da 100g
Fare riposare per altri 15 minuti,
Cilindrare spessore 7mm
e far lievitare per 20 minuti (35°C 80% U.R.)
Cottura 6 minuti a 260°

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 00
Flocchi d'Avena
Farina d'Avena
Sale
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