

## SCHEMA TECNICA

# Semilavorato Mix Farro

Codice Prodotto: **5far**



### INFO

Mix completo a base di farina di Farro per la produzione di pane ricco di fibre e semi di cereali



### RICETTA

Farro Kg 10  
Acqua Lt 5,4  
Olio di oliva Lt 0,4  
Lievito Kg 0,4  
Sale già incorporato

Impastare gli ingredienti con impastatrice a spirale.  
4 minuti in 1 velocità e 8 minuti in 2 velocità  
Temperatura impasto 25°C  
Lasciare riposare per 40 minuti  
Spezzare e formare  
Fare riposare per altri 40 minuti e far lievitare per 50 minuti (35°C 80% U.R.)  
Incidere la superficie a piacimento  
Infornare con vapore a 220°C per 15 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 integrale di Farro  
Semola di Soia integrale e tostata  
FIOCCHI di Avena  
Semi di Girasole  
Madre in polvere  
Farina di frumento maltato  
Sale  
E 300  
Alfa amilasi

### CONFEZIONAMENTO

Sacchi di carta 20kg

### ALLERGENI

Prodotto che contiene naturalmente **glutine di frumento**, può contenere tracce di: **soia, 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