

SCHEMA TECNICA

Semilavorato Mix Segale

Codice Prodotto: **5seg**



INFO

Mix completo a base di farina di Segale per la produzione di pane ricco di fibre.



RICETTA

Segale Kg 10
Acqua Lt 5,3
Olio di oliva Lt 0,4
Lievito di birra g 0,3
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 di Grano tenero integrale
Farina di Segale integrale
Glutine di Frumento
Sale
Madre in polvere
Farina di Frumento maltato
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