

Pane & Riso linea speciali

LE ALSAZIANE

Le baguettes di campagna

| | |
|--|--|
| Ingredienti: | Farina di grano tenero ottenuta dalla macinazione di pregiati grani italiani ed europei (W 320; P/L 0,5) miscelata con semola di grano duro, pasta acida di germe di grano, lecitina di soya e farina di cereali maltati. |
| Risultato finale: | Dalla tradizione francese, una baguette dal sapore italiano, rustica, gustosa e croccante, adatta ad accompagnare qualsiasi piatto e perfetta per preparare gustosi panini. |
| Ricetta base: | <p>Ingredienti: miscela Le Alsaziane, 58-60 % acqua, 3,5-4 % lievito, 2% sale Con impastatrice a spirale:</p> <ul style="list-style-type: none">- 1° velocità: mettere nell'impastatrice la miscela di farine, una parte dell'acqua il lievito, il sale ed impastare per 5 minuti- 2° velocità: aggiungere l'acqua mancante e impastare per 10 minuti <p>Temperatura finale impasto 26°C Far riposare l'impasto 20 minuti coperto con un telo; spezzare in pezzi da 150-200g e passarli nella formatrice per formarli a filoncino, allungare a mano, spolverare con lo spolvero Alsaziane. Mettere a lievitare in cella a 30°C e 80% di umidità per 45-50 minuti, fuori per 60 minuti. Tagliare "sottopelle" incidendo 3 tagli per lungo. Infornare a 240°C con vapore per 30 minuti. Aprire i tiraggi 10 minuti prima di sfornare.</p> |
| Caratteristiche dell'imballo: | Sacchi da 25 Kg in carta, pallet da 800 kg CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO |
| Analisi microbiologiche: | Carica batterica totale: < 100.000 ufc/g Lieviti: < 2.500 ufc/g Muffe: < 2.500 ufc/g Salmonella: <i>assente</i> |
| Cartellinatura prodotto finito: | Pane alla semola di grano duro e pasta acida di germe di grano Farina di grano tenero tipo 0, acqua, semola rimacinata di grano duro, lievito, fiocchi d'avena, semola di soya integrale, sale, farina di germe di grano, pasta acida di germe di grano, fibra di mela, destrosio, farina di cereali maltati, emulsionante: lecitina di soya. |