

PANIS FARREUS

**Codice Prodotto: PF010****Dosaggio** 100%**Confezione** Sacchi da 15Kg

DESCRIZIONE

PANIS FARREUS è un mix completo per la produzione di pane al farro.

Il farro è stato recentemente riscoperto per le sue proprietà nutritive, garantite dall'apporto di fibre, vitamine, oligoelementi e proteine in esso contenuti.

Il gusto di questo pane, estremamente nuovo e allo stesso tempo profondamente radicato nelle più antiche tradizioni, è dato dall'incantevole connubio tra il farro e la farina di patate.

MODALITÀ DI IMPIEGO

PANIS FARREUS

10,000 Kg

Acqua

5,900 Kg

Lievito

0,400 Kg

- Impastare tutti gli ingredienti in impastatrice a spirale per 3 minuti in 1^a velocità e 9 minuti in 2^a;
- Far riposare per 20 minuti coperto con telo;
- Formare pezzi da 300g, arrotolare e schiacciare;
- Far lievitare 60 minuti su telo coperto;
- Cuocere a 220° C per 40 minuti con vapore

CONSERVAZIONE

12 mesi in luogo fresco (max 20°C)

PANIS FARREUS - RICETTE



FILONCINI

PANIS FARREUS 8,000 Kg

Olio di Oliva 0,400 Kg

Lievito 0,300 Kg

Acqua 7,000 Kg

- Impastare con impastatrice a spirale, tutti gli ingredienti, con 5 litri d'acqua per 3 minuti in 1^a velocità e 5 minuti in 2^a;
- Aggiungere l'acqua restante e impastare ancora per 5 minuti in 2^a velocità;
- Far riposare l'impasto per 50 minuti, coperto con telo;
- Formare pezzi a filoncino da circa 150g;
- Far lievitare rovesciati su telo per 60 minuti;
- Rigrirare, allungare e schiacciare leggermente;
- Cuocere a 210° per 25 minuti con vapore.

FOCACCE

PANIS FARREUS 10,000 Kg

Olio di Oliva 0,400 Kg

Lievito 0,400 Kg

Acqua 6,400 Kg

- Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 3 minuti in 1^a velocità e 9 minuti in 2^a;
- Far riposare 30 minuti coperto con telo;
- Formare focacce del peso di g 350 circa, diametro 25 cm e altezza 1 cm;
- Far lievitare per 60 minuti su telaio coperto;
- Cuocere a 230°C per 25 minuti con vapore, valvola chiusa.