GRANAiO®
Clean Label Company

ITA



ETICHETTA PULITA

NUCLEO® 3+7

Rombi

Per pani profumati
con semola di grano duro e farina di mais

NUCLEO® 3+7

Rombi

ETICHETTA PULITA

Semilavorato in polvere per panificazione, per uso professionale

Questa miscela con **semola di grano duro** e **farina di mais** permette di realizzare **pani croccanti**, **fragranti** e **profumati**, dal sapore equilibrato, che si abbinano perfettamente a formaggi, affettati e gustose salse.

INGREDIENTI: semola rimacinata di **grano** duro, farina di mais, farina di **grano** tenero tipo "0", glutine di **grano**, destrosio, enzimi.
Può contenere latte, uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGIO: 3 kg di Nucleo® + 7 kg di farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Senza E471-E472
» Con grano duro e mais
» Profumato
» Croccante e fragrante

CONSIGLIATO PER

» Ciabatte
» Zoccoletti
» Sfilatini

FORMATO - IMBALLO:
25 kg cod KIT ROMBI - Sacco alimentare

CONSERVAZIONE:
12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.

Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può comprometterne le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

RICETTA PER PANE:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 240/270 W	7.000 g
Nucleo® Rombi	**3.000 g**
Acqua	7 L
Lievito fresco	300 g
Sale	200 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il Nucleo® Rombi, il lievito e 5,5 L di acqua per 5 minuti circa in 1ª velocità (impastatrice a spirale). Avviare la 2ª, aggiungere l'acqua restante, infine il sale e impastare per altri 10 minuti.
Puntatura: 30/40 minuti in mastello.
Rovesciare l'impasto su un tavolo abbondantemente infarinato e formare a piacere.
Lievitazione: 40/50 minuti.
Infornare con vapore a 220°C per 25 minuti, aprendo la valvola di sfiato vapori a metà cottura.

Per info, ricette e supporto tecnico:
+39 0498862824 | info@igdi.it
www.ilgranaiodelleidee.com