GRANAiO®
Nature Based Solutions

ITA



ETICHETTA PULITA

NUCLEO® 2+8

Zucca

Per gustoso e soffice pane alla zucca

NUCLEO® 2+8

Zucca

ETICHETTA PULITA

Semilavorato in polvere per panificazione, per uso professionale.

Formulato per pani gustosi e saporiti, a base di **zucca**, il latte al suo interno rende il prodotto finito particolarmente **soffice** e adatto a spuntini sfiziosi e nutrienti, come ad esempio panini farciti con uvetta o gocce di cioccolato. Grazie alla zucca dona al prodotto finito un inconfondibile **colore vivace e acceso**.

INGREDIENTI: olio di semi di girasole in polvere (proteine del **latte**), farina di **grano** tenero, **burro** in polvere, **latte** in polvere, fruttosio, zucca in polvere, glutine di **grano**, curcuma, destrosio, enzimi.
Può contenere uova, soia, semi di sesamo, lupini, senape.

DOSAGGIO: 2 kg di Nucleo® + 8 kg di farina.

CARATTERISTICHE

» 100% Clean Label
» Senza E471-E472
» Con latte e burro in polvere
» Soffice
» Saporito
» Colore vivace

CONSIGLIATO PER

» Panini morbidi
» Focacce
» Biscotti
» Grissini dolci

FORMATO - IMBALLO:
10 kg cod 118 - Sacco di carta

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 W	8.000 g
Nucleo® Zucca	**2.000 g**
Acqua	5.000 g
Lievito di birra fresco	400 g
Sale	200 g

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti per 5 minuti circa in 1ª velocità (impastatrice a spirale). Avviare la 2ª e far impastare per altri 10 minuti.
Puntatura: 25 minuti su tavola.
Suddividere in pezzature da 60 g e formare delle palline.
Lievitazione: 80/90 minuti in cella a 30°C con umidità.
Infornare con vapore a 230°C per 12/15 minuti, aprendo la valvola di sfiato vapori a metà cottura.

RICETTA PER GRISSINI ALLA ZUCCA CON GOCCE DI CIOCCOLATO:

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0" 270 W	1.600 g
Nucleo® Zucca	**400 g**
Lievito di birra	60 g
Sale	40 g
Acqua	1.200 g
Gocce di cioccolato	400 g

PROCEDIMENTO

Impastare la farina, il Nucleo®, il lievito, il sale e 1.000 g di acqua per 5 minuti in 1ª velocità. Passare alla 2ª velocità e inserire poca alla volta l'acqua restante. Inserire infine le gocce di cioccolato.
Lasciare riposare l'impasto per 10 minuti su un tavolo precedentemente oliato.
Dividere l'impasto in lingue larghe circa 10 cm e stenderle su tavolette di legno.
Lasciare lievitare per almeno 40 minuti. Tagliare le lingue in strisce larghe 2-3 cm, spolverarle con zucchero semolato e lasciare lievitare su teglie per la cottura per circa altri 20 minuti.
Cuocere a 170°C per 15 minuti, poi abbassare la temperatura a 150°C e cuocere per altri 10 minuti. A metà cottura aprire la valvola di sfiato vapori.

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