



GRANTURK

dorato, croccante e delicato

semilavorato con perle di mais soffiato e semi di girasole
per la produzione di pane, panini e ottimi grissini



GRANTURK

Semilavorato per la produzione di pane, panini e grissini con mais soffiato e semi di girasole. Un prodotto delicato dall'aspetto dorato e crosta croccante.

ricetta base

ricetta

Granturk	1000 gr.
Acqua	550 gr.
Lievito	30 gr.
Olio extravergine di oliva (facoltativo)	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 26-27°C.

Riposo dell'impasto: 30 minuti.

Lievitazione in cella: 30°C con 75% di U.R. per 35-45 minuti circa.

cottura

230°C per i primi 5 minuti con forno in caduta a 210°C con vapore.

Pani da 350-400 gr.: 35-40 minuti.

grissini al mais

ricetta

Granturk	1000 gr.
Acqua	400 gr.
Olio extravergine di oliva	150 gr.
Lievito	30 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto consistente e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-26°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti circa.

Formare come d'abitudine.

Lievitazione in cella: 30°C con 75% di U.R. per 20 minuti circa.

cottura

230°C con vapore per 10-12 minuti circa.

