



# SECHSKORN

*Tutto il gusto dei cereali*

Semilavorato a base di 6 cereali *Frumento, Segale, Avena, Orzo, Mais, Miglio* per la produzione di *Pane, Panini e Focacce...*





# Miscela di farine e semi selezionati per produrre il vero " Pane ai 6 cereali".



Miglio



Mais



Avena



Segale



Frumento



Orzo

## Linea Panificazione

### Ricetta Base per Pane e Panini

**Sechskorn\*- Sechskorn Italy** 1.000 g

Acqua (d'estate fredda) 650 g

Lievito di birra 20 g

Si consiglia di aggiungere 100 g di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

Temperatura dell'impasto: 26/28°C

#### Modalità d'impiego:

Tempo d'impasto: 20/25 min.

Se impastatrice a spirale 15 min. ( 5 minuti 1° velocità e 10 min. 2° velocità).

Riposo dell'impasto: 30 min.

Pezzare e formare secondo le esigenze (si consiglia di far lievitare in cestino infarinato vista la morbidezza dell'impasto).

Lievitazione: 27°C per 1 ora ca. U.R. 80%

Cottura: (pani da 500 g) 40 min. ca, a 200/220°C con vapore. Incidere prima di infornare per avere spaccature regolari.

Si consiglia di decorare i pani con i nostri :

**Back Muesli** o **Fiocchi d'Avena** o altre tipologie di semi a vostra scelta.

### Focaccia ai 6 cereali

Formare palline da 100 g, lasciar riposare per 15 min. in seguito schiacciarle e farcirle a piacere.

### Panini pancetta e cipolla

Aggiungere all'impasto: cipolla tritata 150 g e pancetta affumicata 250 g. Formare a piacere.

Per entrambe le ricette:

Lievitazione : 40/45 min. 30°C 75% U.R.

Cottura: 200°C per 15/20 min.

\* Maggior contenuto di Segale per la realizzazione di pani scuri.

