



FARRO - PAN

il pane delle origini

semilavorato al farro per la produzione di pane e panini



FARRO - PAN

il pane delle origini



il farro ha una storia di tutto rispetto essendo conosciuto fin dall'antichità come il più importante alimento cereale. Il Farro con il suo aroma marcato conferisce al pane un sapore molto particolare, con una composizione di proteine vegetali di alto valore, di amido e fibre grezze le quali svolgono funzioni importantissime regolando la digestione. Ricco inoltre di vitamine e sali minerali.

Linea Panificazione

Ricetta base

	TIPICA 100%	PANINI 50%
FARRO-PAN	1.000 g	1.000 g
Farina tipo "0"	-	1.000 g
Acqua	600 g	1.200 g
Lievito di birra	20-30 g	40-60 g
Sale	-	20 g

modalità d'impiego:

Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Riposo dell'impasto: 10-15 min. Formare a piacere.

Lievitazione: 30°C 80% U.R. per 40-50 minuti.

cottura: 220-240°C con vapore.

