



Il carattere del farro,  
la semplicità del pane



IREKS



Granella integrale di farro, fiocchi di farro, farina integrale di farro, pasta acida essiccata di farina integrale di farro: tutto questo è DINKELBERGER... un pane di carattere!

#### I vantaggi di DINKELBERGER:

- Lavorazione razionale semplificata, con un normale impasto diretto
- Mollica morbida e gustosa, grazie alla presenza dei semi di girasole
- Qualità costante, altissima affidabilità e sicurezza di lavorazione



#### Pane di farro integrale con DINKELBERGER

DINKELBERGER	10,000 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua calda (*), ca.	7,000 l
<b>Totale impasto</b>	<b>17,200 kg</b>

**IMPASTO:** 15 minuti in 1<sup>a</sup> velocità  
(per impastatrici a spirale)

**TEMPERATURA IMPASTO:** 28 - 29 °C

**RIPOSO IMPASTO:** 30 minuti

**PEZZATURA:** 0,600 kg per stampi da 9 cm x 12 cm  
(altezza 9 cm)  
0,850 kg per stampi da 10 cm x 18 cm  
(altezza 10 cm)

**LAVORAZIONE:** formare a filoncino e porre negli stampi unti in precedenza. Spolverare quindi la superficie delle pastelle con farina.

**LIEVITAZIONE FINALE:** far lievitare in cella di lievitazione a 35 °C e 75% U. R. per 40 - 50 minuti

**COTTURA:** infornare a 230 °C con poco vapore e ridurre subito la temperatura a 210 °C. Dopo 2 minuti aprire il tiraggio, chiuderlo dopo 5 minuti e riaprirlo gli ultimi 20 minuti. Cuocere per ca. 50 minuti per pezzature da 0,850 kg.

(\*) Si consiglia di utilizzare acqua calda (temperatura superiore ai 40 °C) al fine di ottenere la temperatura impasto finale indicata.



IREKS ITALIA S.r.l.  
Società soggetta a direzione e coordinamento da parte di IREKS GmbH  
Via Cadorna, 65  
20037 Paderno Dugnano (MI)  
ITALIA  
Tel.: +39 02 9106631  
Fax: +39 02 99041841  
info@ireksitalia.it  
www.ireks.it