



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
Totale impasto	17,200 kg

IMPASTO: 15 minuti in 1^a 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