

Dinkel & Honig

farro & miele



L'armoniosa fusione di farro e miele



Benvenuti nel mondo di DINKEL&HONIG, dove la tradizione e la qualità si fondono per creare prodotti da forno unici. DINKEL&HONIG unisce la bontà del farro alla dolcezza naturale del miele, offrendo un'esperienza gustativa irresistibile. Solo materie prime di alta qualità: farina di farro, farina integrale di farro, fiocchi di farro e non solo! Semi di girasole, granella di lupino, sesamo e naturalmente il miele!

I vantaggi di DINKEL&HONIG:

- adatto a tutte le lavorazioni, inclusa la tecnologia del freddo
- prodotto altamente versatile
- qualità costante e garanzia del risultato



Filoncino rustico

DINKEL&HONIG	10,000 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua	5,800 l
Totale impasto	16,000 kg

Impasto:	4 minuti in 1ª velocità + 8 minuti in 2ª velocità (spirale)
Temperatura impasto:	ca. 27 °C
Riposo impasto:	ca. 30 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica
Pezzatura:	spezzare in pastelle da 0,400 kg formare a pagnottella
Riposo intermedio:	10 minuti a temperatura ambiente, coperte con un telo di plastica
Lavorazione:	filoncino, porre su telai con la chiusura rivolta verso l'alto
Lievitazione finale:	far lievitare in cella a 35 °C con 75 % U.R. per ca. 50 minuti
Operazioni precedenti la cottura:	girare su telai con la chiusura rivolta verso il basso, incidere lateralmente con un taglio longitudinale e decorare a piacere
Cottura:	informare a ca. 230 °C, con vapore, abbassare il forno a 210 °C e cuocere per ca. 30 minuti; 10 minuti prima della fine della cottura aprire il tiraggio