

Rex Saraceno

Il gusto che conquista





Rex Saraceno

Il gusto che conquista

Il grano saraceno, nonostante il suo nome fuorviante, rappresenta un'opzione rivoluzionaria per i vostri forni. Accanto all'amaranto e alla quinoa, è uno degli pseudocereali più in voga e ha guadagnato notevole popolarità come ingrediente di tendenza. La sua versatilità e il sapore distintivo lo rendono l'alternativa ai tradizionali cereali in un'ampia gamma di preparazioni, tra cui snack dolci o salati, pasta fresca o secca e prodotti da forno.

Attraverso l'utilizzo di REX SARACENO, ci impegniamo a fornire un valore competitivo tangibile alla vostra attività. La nostra selezione di grano saraceno è di primissima qualità e non solo semplifica le fasi di lavorazione, ma garantisce risultati eccellenti in modo facile ed efficace.

REX SARACENO non solo risponde alle richieste dei consumatori che apprezzano l'artigianalità e la tradizione nei prodotti da forno, ma attira anche l'interesse di coloro che sono attenti alle tendenze di mercato.

Ecco perché REX SARACENO si rivela l'opzione ideale:

- ♥ Gusto raffinato con note di nocciola
- ♥ Aroma unico e inconfondibile, tipico del grano saraceno
- ♥ Estrema versatilità, adatto a una vasta gamma di applicazioni
- ♥ Facile lavorazione dell'impasto per una maggiore efficienza
- ♥ Aggiunge varietà e innovazione alla vostra offerta
- ♥ Garantisce prodotti finiti leggeri, con un interessante contrasto tra una mollica umida e soffice e una crosta decisamente croccante
- ♥ Assicura una texture ottimale e un colore caratteristico
- ♥ Garantisce una prolungata durabilità ai vostri prodotti finiti

REX SARACENO rappresenta l'opportunità ideale per personalizzare ulteriormente la vostra attività, offrendo un tocco distintivo di qualità e innovazione per la completa soddisfazione dei vostri clienti più esigenti.





SARACEN

con REX SARACENO

Farina di grano tenero	7,000 kg
REX SARACENO	3,000 kg
STABILASE	0,100 kg
Sale	0,080 kg
Lievito	0,150 kg
Acqua, ca.	7,000 l
Totale impasto	17,330 kg

Impasto: 6 minuti in 1ª velocità
+ 6 minuti in 2ª velocità
(spirale)

Temperatura
impasto: ca. 24 °C

Riposo impasto: 30 minuti a temperatura
ambiente coperto con un telo
di plastica

Pezzatura: 0,600 kg

Riposo intermedio: 5 - 10 minuti a temperatura
ambiente coperto con un telo
di plastica

Lavorazione:

dopo il riposo impasto, spezzare le pastelle e formarle a sfera utilizzando farina come spolvero. Schiacciare le pastelle e ricavarne dei triangoli, disporli con la chiusura rivolta verso l'alto su assi infarinate con REX SARACENO e porre in cella a 4 °C per il tempo necessario. Successivamente far riposare altri 30 minuti a temperatura ambiente. Girare i triangoli su telai d'infornamento, incidere con l'aiuto di un coltellino e cuocere

Lievitazione finale: porre a lievitare in cella
di lievitazione a 4 °C e
75 % U. R. tutta la notte

Cottura: infornare a 230 °C, dando
vapore, quindi abbassare
la temperatura a 210 °C.
Cuocere ca. 40 minuti avendo
cura, gli ultimi 20 minuti, di
aprire il tiraggio

NODI AL SARACENO

con REX SARACENO



Farina di grano tenero	7,000 kg
REX SARACENO	3,000 kg
STABILASE	0,100 kg
Sale	0,080 kg
Lievito	0,200 kg
Acqua, ca.	6,500 l
Totale impasto	16,880 kg

Impasto: 6 minuti in 1^a velocità
+ 6 minuti in 2^a velocità
(spirale)

Temperatura impasto: ca. 26 °C
Riposo impasto: 30 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica

Pezzatura: 0,300 kg
Riposo intermedio: 5 - 10 minuti a temperatura ambiente coperto con un telo di plastica

Lavorazione:
dopo il riposo impasto, spezzare le pastelle e formare a filoncino. Dopo il riposo intermedio allungare i filoni e spolverizzare con farina. Creare un nodo rigirando il filone su se stesso e chiudere. Posizionare su assi ben infarinate e riporre in cella con la chiusura rivolta verso l'alto

Lievitazione finale: ca. 60 minuti a 35 °C con 75 % U. R.

Operazioni precedenti la cottura: girare le pastelle su telai d'infornamento e cuocere

Cottura: infornare a 230 °C, dando vapore, quindi abbassare la temperatura a 210 °C. Cuocere ca. 30 minuti avendo cura, gli ultimi 15 minuti, di aprire il tiraggio