

ITALIA 214

Préparation spéciale pour pains méditerranéens et pizzas.

Cette préparation contient de l'huile d'olive et vous permet d'élaborer différentes recettes : ciabatta, panini , fougasse, pizza fine et pizza épaisse.



Ingrédients

Farine de blé, huile d'olive, *lactosérum en poudre*, *gluten de blé*, sel, sucre, enzymes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 7 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 10kg : 55 pièces de 250 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Mise en oeuvre

Ciabatta --Panini

Italia : 1000 g
Eau : 600/620 g
Levure : 12 g

Fougasse

Italia : 1000 g
Eau : 500 g
Levure : 20 g

Pétrissage

Pétrin batteur
5 + 7 min

Pétrin oblique
10 + 12 min

Température de la pâte 24/26 °C

Pointage – Division -- Apprêt

Ciabatta

Pointage : 20 min
Division : rectangle
22 x 12
Apprêt : 1h 30 min

Panini

Pointage : 20 min
Pièces de 150 g de 18-20 cm à 6-8 cm de large
Apprêt : 1h 30 min

Fougasse

Pointage : 20 min
Pièces de 200g
Apprêt : 1h 30 min

Cuisson

Ciabatta

20 à 24 min à 240° C
Pour des pièces de 300g

Panini

8 à 10 min à 240° C
Les paninis doivent être blancs

Fougasse

20 min à 220° C
Dorer avant et après cuisson à l'huile d'olive

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

