ED È SUBITO PANE!®

I Mix Soia

Alta Qualità in Panificazione.

Italmill®

PANSOIA

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", granella di soia, fiocco di soia, farina di soia integrale, farina di grano tenero maltato, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	5,50/6,00
Sale	kg	0,20

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Ia vel. / 5 minuti in IIa vel.
Temperatura impasto:	26°C
1° Riposo:	20 minuti.
Frazionamento e Formatura:	a piacere.
Lievitazione:	60 minuti circa in cella con umidità.
Cottura:	220°C con umidità iniziale.

PANSOIA LEGGERO

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", farina integrale di soia, farina di grano tenero maltato, destrosio, emulsionante: lecitina di soia, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA Leggero	kg	10,00
Lievito	kg	0,35/0,40
Sale	kg	0,20
Acqua	lt	6,00/6,50

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Ia vel. / 5 minuti in IIa vel.
Temperatura impasto:	26°/28°C
1° Riposo:	10/20 minuti.
Pezzatura e Formatura:	a piacere.
Lievitazione finale:	50/60 minuti in cella, con umidità.
Cottura:	250°C con umidità iniziale.

PANSOIA BIG

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", granella di soia, lievito naturale di farina di grano tenero in polvere, farina di grano tenero maltato, farina di orzo maltato, sale, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA BIG	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	ca. 5,00
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (spirale):	5 minuti in Ia vel. / 5 minuti in IIa vel.
Temperatura della pasta:	26°C
1° Riposo:	20 minuti.
Frazionamento e Formatura:	a piacere.
Lievitazione:	50/60 minuti in cella con umidità.
Cottura:	220°C con umidità iniziale.

PANSOIA CLEAR

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", granella di soia, lievito naturale di farina di grano tenero in polvere, farina di grano tenero maltato, sale, amilasi, agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

DOSI E MODALITÀ D'IMPIEGO:

PANSOIA CLEAR	kg	10,00
Lievito	kg	0,30
Acqua	lt	ca. 5,00
Sale già incorporato		

Tempo d'impasto (con spirale):	5 minuti in Ia vel. / 5 minuti in IIa vel.
Temperatura della pasta:	26°C
1° Riposo:	20 minuti.
Frazionamento e Formatura:	a piacere.
Lievitazione:	50/60 minuti in cella con umidità.
Cottura:	220°C, con umidità iniziale.

ED È SUBITO PANE!®

bellani.com - 03/2010

ITALMILL s.r.l. Via San Pietro, 19/A - 25033 Cologne (BS) Italia - Tel. +39 030 70 58 711 - Fax +39 030 70 58 899 - info@italmill.com

www.gruppomobe.eu