



Miscela di farina per PANE ALTOGRANO



SHELF LIFE 12 mesi

AltoGrano® Pane può essere utilizzato in sostituzione della farina in qualsiasi ricetta, assicurando performance e lavorabilità eccellenti.

- Maggiore contenuto di fibre e proteine.
- Maggiore assorbimento di liquidi, superiore del 20% rispetto alle farine convenzionali.
- Alta concentrazione di proteine del germe.
- Ideale per lavorazioni dirette e indirette con tempi di lievitazione fino a 24 ore.

Consigli di utilizzo

L'elevato contenuto di fibre e proteine richiede una cottura più lenta, a basse temperature, per ottenere un risultato ottimale; per ottenere le migliori prestazioni, l'utilizzo del lievito, l'assorbimento e le temperature sono da valutarsi in base alle specifiche condizioni dell' impasto.

Per cosa la utilizziamo?

AltoGrano® Pane è perfetto per la realizzazione di pani rustici - come filoni, ciabatte e pani in cestino - oltre che per bauletti e specialità regionali.

