

KORNSPITZ



CÓDIGO CREMERÍA AMERICANA: 7639
CÓDIGO BACKALDRIN: 1002



READYMIX KORNSPITZ 800 g

Harina preparada para elaborar panes rústicos y productos de panadería con *centeno y linaza*.



PRESENTACIÓN
800 g.



VIDA ÚTIL
9 Meses.



CONSERVACIÓN
Mantener en lugar fresco, seco y libre de humedad.

Ventajas



Versatilidad de uso, pueden elaborarse varios panes rústicos como baguette, baguettin y ciabatta.



Fácil de manipular y elaborar, tan solo se agregan líquidos y levadura.






Miga suave y húmeda, con todo el sabor del centeno y masa madre.



Logra productos más saludables, haz de ellos una fuente de fibra, con semillas de linaza y centeno triturado.

Receta Baguette

		
Readymix Kornspitz	Agua	Levadura
800 g	456 g	35 g



MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 8 a 9 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

REPOSO: 5 a 10 minutos.





FERMENTACIÓN: 45 a 55 minutos.

HORNEO: 35 a 40 minutos.

READYMIX KORNSPITZ 800 g



Receta Ciabatta

 Readymix Kornspitz	 Agua	 Levadura	 Aceite
800 g	560 g	40 g	40 g



MEZCLADO:

- Amasar en máquina toma de 8 a 10 min aprox.
- Amasar a mano toma aproximadamente de 45 a 60 min.

FERMENTACIÓN: 2 h 40 min a 3 h 5 min.

HORNEO: 40 a 45 minutos.

NOTA: Estas instrucciones son una guía, las condiciones pueden variar dependiendo de la cantidad de piezas y tipo de producto deseado, para una revisión más detallada del proceso de elaboración de los productos consulte el empaque.