Softgrain
Pumpkin & Seeds CL
Il gusto unico della fermentazione naturale
Puratos
C'ERA UNA VOLTA IL PANE DEL FUTURO
SALUTE
Puratos
Reliable partners in innovation

Lievito madre di frumento

# Softgrain Pumpkin & Seeds CL

*Softgrain Pumpkin & seeds CL è una pasta di semi di zucca e cereali interi e morbidi macerati nel lievito madre di frumento, che apporta aspetto e gusto eccellenti ai prodotti finiti.*

**Confezione:** Secchiello 12 kg
**Dosaggio:** 10 - 40 % sull'impasto
**Shelf-life:** 8 mesi
**Conservazione:** Dopo l'apertura conservare in frigorifero

Etichetta PULITA

## Scopri quali semi e cereali contiene e i descrittori sensoriali

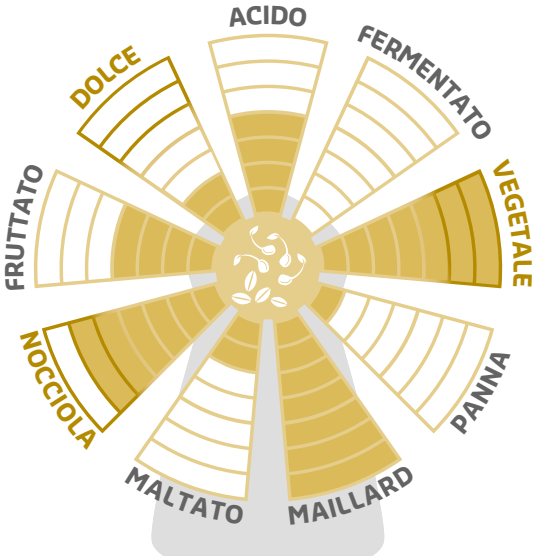
**Zucca**
Ricchi di minerali, i semi di zucca sono anche integratori alimentari naturali di fosforo.

**Farro monococco**
Antica varietà di grano, è percepito come più digeribile del grano tradizionale.

**Lino**
Chiari e scuri, questi semi sono ricchi di fibre e acidi grassi omega 3.

**Segale**
Tipico del nord Europa, questo grano è ricco di fibre benefiche per la salute.

**Girasole**
Ricco di vitamina E, il seme di girasole ha un gusto rotondo con note di nocciola.



# Panino alla zucca e semi di zucca

## INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| **Tegral Zucca** | **1000 g** |
| Acqua | 550 g |
| **Softgrain Pumpkin & Seeds CL** | **200 g** |
| Olio EVO | 40 g |
| **O-tentic Mediterraneo** | **40 g** |

**Suggerimento**: Durante la fase d'impasto inserire il Softgrain negli ultimi 2/3 minuti, una volta che la maglia glutinica si è formata.

## PROCEDIMENTO

| | |
|---|---|
| Tempi d'impasto | 4 min in prima velocità e 5 min in seconda velocità |
| Tº di impasto | 25ºC |
| Riposo di massa | 20 min riposo di massa coperto con nylon |
| Prima formatura | Spezzare palline da 70 g, tornire a macchina o a mano, e posare su teglie forate |
| Puntaggio | 10 min a temperatura ambiente |
| Formatura finale | Schiacciare le palline con l'ausilio di una teglia e un foglio di carta da forno |
| Lievitazione finale | 35ºC U.R. 90%, per circa 60 min o comunque fino al raddoppio del volume |
| Decorazione | Spolverare con farina di segale o mais e infornare |
| Tº cottura | 240ºC con abbondante vapore |
| Cottura | 6 min a valvola chiusa e 3/4 min a valvola aperta |

# Ciabatta con semi di zucca

## INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| Farina 280W | 1000 g |
| Acqua | 750 g |
| **Softgrain Pumpkin & seeds CL** | **300 g** |
| **O-tentic Durum** | **40 g** |
| Sale | 20 g |

**Suggerimento**: Durante la fase di pezzatura è possibile creare dei piccoli "bocconcini" utilizzando gli scarti di pasta delle ciabatte. Infornarli alla stessa temperatura, per 15 min con abbondante vapore, la colorazione dovrà essere appena visibile.

## PROCEDIMENTO

| | |
|---|---|
| Tempi d'impasto | 5 min in prima velocità e 7 min in seconda velocità |
| T° di impasto | 26°C |
| Riposo di massa | 20 min coperto con nylon a temp. ambiente, dare delle pieghe e far riposare per altri 20 min, poi riporre in massa a 4°C coperta con nylon fino al mattino |
| Formatura | Spezzare ciabatte del peso desiderato e riporre su telo infarinato |
| Lievitazione finale | 30 min in cella a 30°C U.R. 80% |
| Decorazione | Capovolgere sul telo da infornamento ed infornare |
| T° cottura | informare a 240°C e abbassare subito a 230°C, con abbondante vapore |
| Cottura | 25 min a valvola chiusa e 5 min a valvola aperta (le tempistiche possono variare in base alla pezzatura). |

**Puratos Italia S.r.l. - socio unico**
Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T:+39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - W: www.puratos.it - E: info@puratos.it

Seguici su

**Scarica la nostra app MyPuratos**