

Tegral Rustico

La panificazione a filiera corta, dal campo al forno.



**PRODOTTO
ITALIANO**



Tegral Rustico

Mix completo per la produzione di pane e prodotti da forno dal sapore inconfondibile.

È a base di **farina tipo 1 «Qualità Controllata»** e di **lievito madre**, entrambi italiani. Il grano, materia prima di questo prodotto, è coltivato in **Emilia-Romagna**: area naturalmente predisposta alla produzione cerealicola, grazie al clima particolarmente favorevole.

Crediamo che lavorare in modo responsabile e offrire prodotti eccellenti per la salute e l'ambiente sia la cosa più importante. Per questo motivo, il grano viene coltivato tramite produzione integrata, **rispettando così le migliori pratiche agricole e riducendo l'impatto ambientale.**



Principali Caratteristiche



Il grano viene coltivato in **Emilia-Romagna** con tecniche di produzione integrata, rispettose della salute dell'uomo e dell'ambiente.



Questa farina, rispetto alle farine più raffinate, ha un **quantitativo maggiore di crusca** e di **germe di grano**, le parti più ricche di sostanze nutritive.



Il lievito madre conferisce ai prodotti da forno **qualità superiore**, gusto unico, fragranza inconfondibile ed eccellente struttura.



Grazie al lavoro di ricerca e sviluppo Puratos, è garantita una **totale assenza di numeri E** nell'etichetta del prodotto finito.

Ricetta Base

INGREDIENTI

<u>Tegral Rustico</u>	<u>1000 g</u>
<u>Acqua</u>	<u>+/- 600 g</u>
<u>O-tentic Mediterraneo</u>	<u>40 g</u>

Confezione:
Sacco 15 kg

Dosaggio:
100% sul peso della farina

Conservazione:
9 mesi nel suo imballo originale



PROCEDIMENTO

Tempo d'impasto	4 minuti in prima velocità e 7 in seconda
Temperatura d'impasto	26°C
Riposo di massa	10 minuti coperto da un telo di nylon
Prima formatura	Spezzare da 400 g e preformare i filoncini
Puntaggio	10 minuti coperto da un telo di nylon
Formatura finale	Definire le preforme a spoletta
Lievitazione finale	60 minuti a 30°C con il 75% U.R.
Decorazione	Spolverare e incidere
Temperatura del forno	230°C con vapore
Tempo di cottura	35 minuti di cui gli ultimi 5 a valvola aperta



Scarica la nostra app MyPuratos

www.puratos.it

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

Seguici su    


Puratos
Reliable partners in innovation