



InteGrano
GRĂU INTEGRAL



➤ **Descriere:**

Făina InteGrano™ este o făină integrală cu granulozitate similară cu cea a făinurilor albe, obținută prin măcinarea completă a bobului de grâu prin tehnologia specifică ȘAPTE SPICE

➤ **Avantaje:**

- Este o făină integrală destinată obținerii produselor de panificație și patiserie;
- Aport caloric scăzut, bogată în vitamine, minerale și fibre;
- Obținută printr-o tehnologie folosită pentru prima oară în România de ȘAPTE SPICE, conține miezul, învelișul și germenul bobului de grâu;
- Se poate folosi pentru pâine, chifle, patiserie integrală (croissant, foietaj, chec, cozonac etc).

7spice

...mai mult decât morărit

Aspect: Pulbere fină de culoare cenușiu închis, conține particule fine de țărâță.

Ingrediente: Făină de grâu dietetică (integrală) obținută prin măcinarea totală a bobului de grâu.

Mod de ambalare: Săculeț de hârtie de 5kg, sac hârtie de 25 kg sau vrac.

Transport: Se face cu mijloace de transport destinate acestui scop, autorizate și dotate corespunzător, acoperite, curate, uscate, aerisite, lipsite de miros străin. Manipularea în timpul transportului se va face cu atenție.

Condiții de depozitare: În spații acoperite, curate, uscate, fără mirosuri străine sau pătrunzătoare, bine aerisite, deratizate, ferite de razele solare, la temperaturi între 5-25 °C și umiditate relativă a aerului 40-75%. A se manipula cu grijă sacii. Închideți sacul după utilizare.

Data durabilității minime: Pentru produsul vrac: 90 zile în timpul verii (01.05-30.09) și 120 zile în timpul iernii (01.10-30.04), pentru produsul ambalat în sac de hârtie: 180 de zile. Aceasta se referă la produsul depozitat și transportat în condițiile prevăzute de prezenta fișă și decurge de la data fabricației – cea specificată pe ambalaj.



Rețeta propusă:

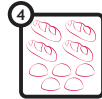
PÂINE INTEGRALĂ AUTENTICĂ

Ingrediente: •100 kg făină InteGrano™ •1,5-2,2 kg drojdie •2 kg sare •64-65 l apă

Mod de lucru:



Se amestecă toate ingredientele în cuva malaxorului timp de 7 minute la viteză lentă și 3 minute la viteză rapidă.



Se premodelează pe rotund, se lasă la relaxat timp de 15 minute și apoi se modelează final în forma dorită.



Se lasă aluatul obținut la relaxat în cuva malaxorului timp de 20 de minute.



Se introduc pâinile în dospitor și se lasă la dospit timp de 45-50 de minute, la 30 °C și 70% umiditate.



Se divizează aluatul în bucăți de 570 g.



Se coc pâinile la 230-240 °C timp de 25-27 de minute, cu abur.



Se scot pâinile din cuptor și se lasă la răcit.