



CON FERMENTI LATTICI VIVI



ETICHETTA  
PULITA

COMPLETO

# Troppo Buono

Per pani rustici  
con semi misti e curcuma

**COMPLETO**

# Troppo Buono



**CON FERMENTI LATTICI VIVI**



**ETICHETTA  
PULITA**

**Semilavorato in polvere per panificazione, per uso professionale**

Troppo Buono è il mix completo **con fermenti lattici vivi**, impreziosito da **semi misti e curcuma**, che esalta e accende naturalmente il **colore** del pane. Con Troppo Buono il pane avrà un **aroma inconfondibile** e speciale, grazie alla ricercata combinazione degli ingredienti, che ne esaltano il sapore con **note tostate e decisive**. La **crosta** sarà particolarmente **croccante e friabile**, mentre la **mollica** sarà **soffice e ricca di semi**.

**INGREDIENTI:** semola rimacinata di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "1", fiocchi di **avena** (5%), semi di chia (5%), semi di lino (5%), semi di **sesamo** (4%), glutine di **grano**, semi di girasole (3%), semi di zucca (3%), pasta acida di **grano**, fiocchi di patata disidratata, farina di **grano** maltato, curcuma (0,1%), enzimi, fermenti lattici vivi essiccati (0,001%).

**Può contenere latte, uova, soia, lupini, senape.**

**DOSAGGIO:** 100%.

## CARATTERISTICHE

- » 100% Clean Label
- » **Con Fermenti Lattici Vivi**
- » Senza E471-E472
- » Con semi misti
- » Con curcuma
- » Aroma tostato
- » Crosta croccante
- » Mollica soffice

## CONSIGLIATO PER

- » Pagnotte rustiche

## FORMATO - IMBALLO:

10 kg cod 443 - Sacco alimentare (Carta | Pe HD)

## CONSERVAZIONE:

12 mesi. Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere dopo l'uso. Temperatura di conservazione: max 25°C.

Le condizioni di conservazione del prodotto ne determinano il comportamento e la resa in fase di utilizzo. Un errato stoccaggio può compromettere le potenzialità tecniche assicurate da Il Granaio delle Idee.

## RICETTA PER PANE:

### INGREDIENTI

<b>Troppo Buono</b>	<b>10 kg</b>
Acqua	5,7 L
Lievito	300 g
Sale	200 g

### PROCEDIMENTO

Impastare Troppo Buono con il lievito e 5 L di acqua in 1<sup>a</sup> velocità per circa 5 minuti. Aggiungere il sale, l'acqua restante e impastare per altri 8-10 minuti in 2<sup>a</sup> velocità. Far puntare l'impasto per 30 minuti a temperatura ambiente. Dividere l'impasto in pezzature a piacere, arrotondarle leggermente e lasciar riposare in cella per 30 minuti a 29-30°C. Formare dei filoni o delle pagnotte e lasciar lievitare per altri 50-60 minuti in cella. Inforiare a 210°C con vapore per 25-30 minuti. Aprire la valvola di sfato a metà cottura.

**Per info, ricette e supporto tecnico:**

+39 0498862824 | [info@igdi.it](mailto:info@igdi.it)

[www.ilgranaiodelleidee.com](http://www.ilgranaiodelleidee.com)