

# PANETTONE

Farina da selezione di grani teneri per panettone, pandoro, colomba e dolci lievitati non di ricorrenza.



*forte*      *morbida*      *ariosa*



CARATTERISTICHE TECNICHE	VALORI	COMMENTI
Umidità	max 15,5%	
Protidi s.s.	14% - 15%	
Sali minerali s.s.	fino a 0,55%	
W	370 - 390	
P/L	0,55 - 0,60	
Valore energetico	340 kcal / 1.400 kJ	
Capacità di inglobare i grassi	altissima	
Carboidrati	70 - 75 g	
Grassi	1 g	
Contenuto di glutine umido	fino a 45%	
Assorbimento di liquidi	fino a 70%	
CONSERVAZIONE	VALORI	COMMENTI
Temperatura ed umidità consigliate	25 °C - 65%	temperatura ed umidità ambiente
Confezione	25 kg	sacco carta



CARATTERISTICHE D'USO	VALORI	COMMENTI
Tecniche di impasto e di lievitazione	Metodo indiretto. Ideale con lievito madre.	Farina con elevato indice di assorbimento di liquidi per un impasto che lega bene i grassi e sostiene anche elevate quantità di ingredienti quali uvetta, canditi, cioccolato e zucchero.
Lavorabilità dell'impasto	elevata	Farina ideale nelle lavorazioni a più passaggi. L'impasto si espande con regolarità e ottimo sviluppo già dal primo passaggio.
Sviluppo in cottura	ottimo	Il prodotto sviluppa in cottura un volume notevole con alveolatura regolare, evitando l'effetto di ricaduta e rinsecchimento.



CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO FINITO	VALORI	COMMENTI
Farina di grano tenero tipo "00". Ideale per:	Panettone, Pandoro, Colomba e dolci lievitati non di ricorrenza.	Farina ideale per prodotti che richiedono accentuate fermentazioni e lavorazioni a più rinfreschi.
Tipo di macinazione	Dolce a laminatoi	La macinazione dolce garantisce un adeguato trattamento delle proteine e degli amidi che rende la farina docile in lavorazione.
Cereali	Miscela di grani teneri OGM free. Privo di conservanti e disinfestanti.	Selezione accurata di grani italiani ed esteri per garantire l'assoluta costanza del prodotto.
Risultato finale	Notevole sviluppo in volume e uniformità del prodotto finito.	La forma è armoniosa ed il volume non risente degli ingredienti pesanti, quali glasse, uvetta, frutta candita e gocce di cioccolato. Il Panettone lavorato con lievito naturale dura più a lungo.