

AMAVITA

BAKERY AMAVITA MIX

Whole bread mix made from natural ingredients. The special recipe with plant proteins (such as wheat, soy and chickpeas) provides it with a higher protein content than traditional bread. AMAVITA is the perfect mix to make low-carb bread (6% carbohydrates), rich in proteins (26.5%) and fiber (11%). The ideal for those who stick to a dissociated diet plan and the most suitable choice for dinner. Discover the easy version too!



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080449

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Semi

Cross-contaminations



Milch



Senf

INFO

Beschreibung

Komplettmischung für die Herstellung von Backwaren als Brotersatz mit reduziertem Kohlenhydratgehalt (6 %) (*) und hohem Gehalt an Proteinen (26,5 %) und Ballaststoffen (11 %). AMAVITA ermöglicht es dem handwerklichen Bäcker, Backwaren für Kunden herzustellen, die eine spezielle Trennkostdiät mit hohem Eiweiß- und

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Ballaststoffgehalt, aber geringem Kohlenhydratgehalt befolgen. (*) im Vergleich zu Weißbrot aus Mehl Typ 0 (Quelle: Crea-Nut 2022)

Denomination

Halbfertigprodukt für Backwaren mit reduziertem Kohlenhydratgehalt.

Directions for use

Grundrezept:

AMAVITA 10 kg

Wasser 8,6 kg

Hefe 300 g

Knetzeit: 6 Minuten auf Stufe 1

10-12 Minuten auf Stufe 2 (Spiralkneter)

Ruhezeit: 15-20 Minuten bei Raumtemperatur (20-22 °C)

Endgärung: 40-60 Minuten bei 28-30 °C

Backen: 200-220 °C

Zubereitung: Den Teig in die gewünschten Portionen teilen, rollen, befeuchten und mit einer Samenmischung (DECORGRAIN) bestreuen, dann in Kastenformen geben; es ist jedoch auch möglich, Brot in verschiedenen Formen ohne spezielle Formen zu backen.

Gehen lassen und dann backen (mit Dampf), wobei die Backzeit und -temperatur je nach Größe variieren. Es wird empfohlen, die Backzeit bei geöffnetem Dampfablass zu verlängern, damit das Brot „trocknen“ kann und sich eine korrekte Kruste bildet (dies ist aufgrund der hohen Wassermenge, die zur guten Hydratisierung des Teigs verwendet wurde, erforderlich).

Angaben zum mit AMAVITA nach dem angegebenen Rezept hergestellten Produkt:

Zutaten: Wasser, WEIZENWEISS, geschrotete SOJABOHNEN und SOJAMEHL 13 %, Sonnenblumenkerne 6,5 %, Leinsamen 5 %, SESAM 5 %, Erbsenfasern, Kürbiskerne 2,9 %, SOJAKLEIE, Kichererbsenmehl 1,2 %, WEIZENMEHL, Hefe, jodiertes Salz (Salz, Kaliumjodat) 1,2 %, GERSTENMALZMEHL, getrockneter WEIZENSÄURETEIG.

Kann SENF, LUPINE, MILCH UND MILCHPRODUKTE enthalten. Zu diesen müssen gemäß Selbstkontrollplan weitere Allergene hinzugefügt werden.



Extraordinary
made simple.