PROTEIN BREAD

BAKERY OTHER WELLNESS MIXES

Discover **ProteinBREAD**, the complete mix that combines taste and well-being.
Made with wholemeal flours, selected seeds, and natural dried sourdough, it’s the ideal solution for creating bread rich in protein and fiber, with an authentic flavor and reliable performance.
Perfect for enhancing your bakery’s offering with a modern and healthy product, it meets the needs of athletes, active people, and customers who care about a balanced diet.

- High in protein and fiber
- Clean label
- With sunflower, sesame, flax, and pumpkin seeds
- With soy flour and grits
- With naturally fermented dried sourdough
- Easy to use and versatile



MODALITÀ D'USO

Pane

Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982150

irca GROUP Extraordinary made simple.

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Glutenhaltiges



Soja



Semi

Cross-contaminations



Milch



Senf



Lupino

INFO

Beschreibung
semilavorato per la produzione di pane di frumento integrale con farina e granella di soia, fibra di bamboo e semi (lino, girasole, sesamo e zucca). PROTEIN BREAD è un preparato completo per pane ricco in proteine e fibra.

Denomination
semilavorato per la produzione di pane di frumento integrale con farina e granella di soia, fibra di bamboo e semi (lino, girasole, sesamo e zucca).

Directions for use
Ricetta base PANE:
PROTEIN BREAD kg 10
Acqua kg 6.5
Lievito g 300
Sale g 100
temperatura della pasta: 26-27°C
tempo d'impasto: 4 min in 1° velocità
8-10 min in 2° velocità (spirale)
puntatura: 15-20 minuti a 22-24°C
spezzatura: pezzi da 70 a 500 g
lievitazione: 50-60 minuti a 28-30°C con umidità rel. 70-80 %
cottura:
20 minuti a 220-230°C per pezzature da 70 g
50 minuti a 220-230°C per pezzature da 500 g
I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.
Seguendo la seguente ricetta si ottiene un pane ricco in proteine e in fibre, in accordo al regolamento (CE) 1924/2006 (valore energetico apportato da proteine: 20.8% e contenuto di fibra 7.7 g su 100 g di prodotto, valori supportati da una analisi di laboratorio)
Ricetta base CRACKER E GRISSINI:
PROTEIN BREAD kg 10
Acqua kg 6.5-7
Lievito g 300
olio d'oliva g 150
Sale g 100
temperatura della pasta: 26-27°C
tempo d'impasto: 4 min in 1° velocità
8-10 min in 2° velocità (spirale)
CRACKER:
puntatura: lasciare riposare l'impasto a 24-26 °C per 20-30 minuti, quindi stenderlo su uno spessore di 1-3 mm e disporlo sulle teglie.
lievitazione: 90 minuti a 28-30°C con umidità rel. 70-80 %. bucherellare e tagliare della forma desiderata.
cottura: 20-25 minuti 220-230°C
GRISSINI:
puntatura: formare un filone, coprirlo e lasciarlo riposare 30-40 minuti a 28-30°C
Tagliare l'impasto a striscioline e allungare ciascuna di esse con le mani fino a formare un grissino.
Mettere il grissino su un vassoio e lasciare lievitare per circa 90 minuti a 28-30 °C.
cottura: cuocere a 220-230 °C per circa 20-25 minuti.
Seguendo le seguenti ricette si ottengono cracker e grissini ricchi in proteine e fibre, in accordo al regolamento (CE) 1924/2006 (valore energetico apportato da proteine: 20.8% e contenuto di fibra 12.5 g su 100 g di prodotto, valori supportati da una analisi di laboratorio)