

AMAVITA

PANADERÍA

MEZCLA AMAVITA

Mezcla para pan integral elaborada con ingredientes naturales. Su receta especial con proteínas vegetales (como trigo, soja y garbanzos) le proporciona un mayor contenido proteico que el pan tradicional. AMAVITA es la mezcla perfecta para preparar pan bajo en carbohidratos (6% de carbohidratos), rico en proteínas (26,5%) y fibra (11%). Ideal para quienes siguen una dieta disociada y la opción más adecuada para la cena. ¡Descubre también la versión fácil!



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



Cereales



La



Semi

Cross-contaminations



Leche



Senape

INFO

Descripción

preparado completa para la elaboración de productos para horno sustitutivos del pan con un contenido reducido de carbohidratos (6 %)(*) y un alto contenido en proteínas (26,5 %) y fibra (11 %). AMAVITA permite al panadero artesano obtener productos para horno para los clientes que siguen dietas disociadas particulares ricas en proteínas y fibra pero

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

bajas en carbohidratos. (*) en comparación con pan blanco producido con harina de tipo 0 (fuente Crea-Nut 2022)

Denomination

semielaborado para productos para horno con bajo contenido en carbohidratos.

Directions for use

Receta básica:

AMAVITA 10 kg

Agua 8,6 kg

Levadura 300 g

Tiempo de amasado: 6 minutos en 1.^a velocidad

10-12 minutos en 2.^a velocidad (amasadora en espiral)

Punteado: 15-20 minutos a temperatura ambiente (20-22 °C)

Fermentación final: 40-60 minutos a 28-30 °C

Cocción: 200-220 °C

Preparación: dividir la masa en el peso deseado, enrollar, humedecer, hacerle adherir una mezcla de semillas (DECORGRAIN) y colocar en los moldes para pan de molde; sin embargo, es posible hacer pan en diferentes formas, incluso sin utilizar moldes específicos.

Dejar fermentar y luego cocinar (dando vapor) durante tiempos y temperaturas variables en función de los tamaños. Se recomienda prolongar el tiempo de cocción con el tiro de los vapores abierto para permitir el «secado» del pan y la correcta formación de la corteza (operación necesaria por la gran cantidad de agua que se ha utilizado para hidratar bien la masa).

Declaración del producto realizado con AMAVITA según la receta indicada:

Ingredientes: agua, proteínas de TRIGO, granillo y harina de SOJA 13 %, semillas de girasol 6,5 %, semillas de lino 5 %, semillas de SÉSAMO 5 %, fibra de guisante, semillas de calabaza 2,9 %, salvado de SOJA, harina de garbanzo 1,2 %, harina de TRIGO, levadura, sal yodada (sal, yodato de potasio) 1,2 %, harina malteada de CEBADA, masa madre deshidratada de TRIGO.

Puede contener MOSTAZA, ALTRAMUZ, LECHE Y DERIVADOS. A estos se deben añadir posibles alérgenos adicionales según el plan de autocontrol.



**Extraordinary
made simple.**