

PAN PROTEICO

PANADERÍA

OTRAS MEZCLAS PARA EL BIENESTAR

Descubre **ProteinBREAD**, la mezcla completa que combina sabor y bienestar.

Elaborado con harinas integrales, semillas seleccionadas y masa madre natural deshidratada, es la solución ideal para crear un pan rico en proteínas y fibra, con un sabor auténtico y un rendimiento fiable. Ideal para enriquecer la oferta de tu panadería con un producto moderno y saludable, satisface las necesidades de atletas, personas activas y clientes que se preocupan por una dieta equilibrada.

- Alto contenido en proteínas y fibra.
- Etiqueta limpia
- Con semillas de girasol, sésamo, lino y calabaza.
- Con harina de soja y sémola de maíz
- Con masa madre seca fermentada naturalmente
- Fácil de usar y versátil



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982150

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Cereales



La



Semi

Cross-contaminations



Leche



Senape



Lupino

INFO

Descripción

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.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

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 strisciole 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)



Extraordinary
made simple.