

PAIN PROTÉINÉ

BOULANGERIE

AUTRES MÉLANGES BIEN-ÊTRE

Découvrez **ProteinBREAD**, le mélange complet qui allie goût et bien-être.

Fabriqué à partir de farines complètes, de graines sélectionnées et de levain naturel séché, c'est la solution idéale pour créer un pain riche en protéines et en fibres, avec une saveur authentique et des performances fiables.

Idéal pour enrichir l'offre de votre boulangerie avec un produit moderne et sain, il répond aux besoins des athlètes, des personnes actives et des clients soucieux d'une alimentation équilibrée.

- Riche en protéines et en fibres
- Étiquette propre
- Avec des graines de tournesol, de sésame, de lin et de citrouille
- Avec de la farine de soja et du gruau
- Avec du levain séché fermenté naturellement
- Facile à utiliser et polyvalent



MODALITÀ D'USO



Pane



Pane gourmet

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01982150

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Soja



Graines

Cross-contaminations



Lait



Moutarde



Lupino

INFO

Description

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

semilavorato per la produzione di pane di frumento integrale con farina e granella di soia, fibra di bamboo e semi (lino, girasole, 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, 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 tegole

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.**