

CHIA & QUINOA BREAD

PANIFICAZIONE ALTRI MIX WELLNESS

Preparato completo appositamente studiato per consentire la preparazione di pane, filoni e pani in cassetta alla quinoa e chia, dal gusto integrale, leggero e digeribile. CHIA & QUINOA BREAD racchiude le proprietà benefiche dei semi di Chia, ricchi di acidi grassi Omega-3, unite alle caratteristiche nutrizionali della Quinoa, fonte di sali minerali (fosforo, magnesio, ferro, zinco) e di tutti gli aminoacidi essenziali.



MODALITÀ D'USO

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

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080453

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Cereali



Soia



Semi

Cross contaminazioni



Latte



Senape



Lupino

INFO

Descrizione

preparato completo per la preparazione di pane alla quinoa e chia.

Denominazione

semilavorato per la produzione di pane di tipo 00 con farina di grano tenero integrale, quinoa e chia (Salvia hispanica) .

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

Modalità d'uso

CHIA & QUINOA BREAD_____ kg 10

acqua_____ kg 5.5-5.8

lievito_____ g 300

- impastare: 4 minuti in 1° velocità

8-10 minuti in 2° velocità (impastatrice a spirale)

- 1^ puntatura: 15 minuti a 22-24°C

- spezzare ed arrotolare nelle pezzature desiderate

- 2^ puntatura: 10 minuti circa

- formare definitivamente e decorare facendo aderire alla superficie, dopo averla inumidita con acqua, AMAVITA DECO', DECORGRAIN o SARACENO DECO'

- far lievitare per 50/60 minuti a 28-30°C, con 80% di umidità relativa

- cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura, 20 min. per panini da 70 g e 45 min. per pani da 500 g.

Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.

I prodotti realizzati con la ricetta fornita possono fregiarsi dei claim fonte di fibre e fonte di proteine (Reg. UE 1924/2006)



Extraordinary
made simple.