



# PANE PROTEICO CON PROTEIN BREAD

👤 Livello intermedio

## IMPASTO

### PROTEIN BREAD

acqua

lievito di birra

sale

10kg

6,5g

300g

100g

**Impastare** tutti gli ingredienti insieme, aggiungendo l'acqua poco per volta e attendendo la formazione di una buona **maglia glutinica**.

- **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 relativa 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

## COMPOSIZIONE FINALE

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere adattati in base alle temperature riscontrate al momento della produzione.

Seguendo la ricetta si ottiene un pane ricco in proteine e fibre, conforme al regolamento UE 1924/2006 (valore energetico da proteine: 20,8% e contenuto di fibre: 7,7 g per 100 g di prodotto, valori confermati da analisi di laboratorio).

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.