

PANE PROTEICO CON PROTEIN BREAD

□ Livello intermedio

IMPASTO

INGREDIENTI

PROTEIN BREAD

acqua lievito di birra sale

PREPARAZIONE

10kg **Impastare** tutti gli ingredienti insieme, aggiungendo l'acqua poco per volta 6,5g e attendendo la formazione di una buona **maglia glutinica**.

300g

100g

• 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 q per 100 q di prodotto, valori confermati da analisi di laboratorio).