



CRACKER E GRISSINI CON PROTEIN BREAD

👤 Livello intermedio

IMPASTO

PROTEIN BREAD

acqua
lievito di birra
olio d'oliva
sale

10g
6,5-7kg
300g
150g
100g

Impastare tutti gli ingredienti insieme, prestando attenzione ai liquidi.

- 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 stendere a 1–3 mm e disporre sulle teglie.
- Lievitazione: 90 minuti a 28–30°C con umidità relativa 70–80%.
- Bucherellare e tagliare nella forma desiderata.
- Cottura: 20–25 minuti a 220–230°C.

GRISSINI

- Puntatura: formare un filone, coprire e lasciare riposare 30–40 minuti a 28–30°C.
- Tagliare a striscioline e allungare ciascuna fino a formare i grissini.
- Lievitazione: circa 90 minuti a 28–30°C. Cottura: 20–25 minuti a 220–230°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Seguendo le seguenti ricette si ottengono cracker e grissini ricchi in proteine e fibre, in accordo al regolamento UE 1924/2006 (valore energetico apportato da proteine: 20.8% e contenuto di fibra 12.5 g su 100 g di prodotto, supportati da una analisi di laboratorio).



Extraordinary
made simple.