



## AMAVITA EASY 10

Preparato completo per la realizzazione di pane integrale con proteine di frumento (15.7%), farina e granella di soia (12.3%). A base di ingredienti accuratamente selezionati. Con AMAVITA EASY è possibile realizzare pane dal ridotto contenuto di carboidrati (24%) ed all'alto contenuto di proteine (21%) e fibre (9%), perfetto per i clienti che seguono particolari diete dissociate. Scopri anche la versione classica!

### DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080457

CLAIM

### MODALITÀ D'USO

Ricetta base:

AMAVITA EASY kg 10

Acqua kg 7.3

Lievito g 300

Impastare la quantità di mix indicata con 6 kg di acqua e il lievito per 6 minuti circa in prima velocità (impastatrice a spirale). Successivamente passare in seconda velocità per 10-12 minuti aggiungendo l'acqua rimanente in 2 riprese.

Puntatura: 10 minuti a temperatura ambiente

Spezzatura arrotolatura e seconda puntatura: 5 minuti a temperatura ambiente

Formatura e lievitazione finale: 40-50 minuti a 28-30°C con 80% di umidità relativa.

Cottura: 200-220°C, dando vapore, per tempi variabili in funzione delle pezzature.

Si consiglia di prolungare il tempo di cottura con tiraggio dei vapori aperto per consentire "l'asciugatura" del pane e la corretta formazione della crosta (operazione necessaria per l'elevata quantità d'acqua che è stata utilizzata per ben idratare l'impasto).

Dichiarazione del pane realizzato con AMAVITA EASY secondo la ricetta indicata:

Ingredienti: acqua, farina di FRUMENTO integrale, proteine di FRUMENTO 11% , granella e farina di SOIA 7.5% , semi di girasole, semi di lino, semi di SESAMO , fibra di pisello, semi di zucca, crusca di SOIA , farina di ceci, lievito, sale iodato (sale, iodato di potassio) 0.7% farina di malto d' ORZO, pasta acida di FRUMENTO essiccata .

Può contenere tracce di senape, LUPINO, LATTE e derivati.

A questi dovranno essere aggiunti eventuali ulteriori allergeni secondo piano di

### ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

#### ALLERGENI



#### CONTAMINAZIONI



autocontrollo.

#### **DENOMINAZIONE TECNICA**

semilavorato per la produzione di pane di frumento integrale a ridotto contenuto di carboidrati con proteine di frumento, farina e granella di soia.