



PROTEIN BREAD 10

Scopri **ProteinBREAD**, il mix completo che unisce gusto e benessere.

Formulato con farine integrali, semi selezionati e pasta acida naturale, è la soluzione ideale per creare un pane ricco di proteine e fibre, dal sapore autentico e dalla lavorazione affidabile.

Perfetto per arricchire l'offerta del tuo panificio con un prodotto moderno e salutare, risponde alle esigenze di sportivi, persone attive e clienti attenti a un'alimentazione equilibrata.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01982150

CLAIM

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



MODALITÀ D'USO

Ricetta base PANE:

PROTEIN BREAD kg 10

Acqua kg 6.5

Lievito g 300

Sale g 100

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 rel. 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

I tempi di puntatura e di lievitazione possono essere modificati secondo le temperature riscontrate al momento della produzione.

Seguendo la seguente ricetta si ottiene un pane ricco in proteine e in fibre, in accordo al regolamento (CE) 1924/2006 (valore energetico apportato da proteine: 20.8% e contenuto di fibra 7.7 g su 100 g di prodotto, valori supportati da una analisi di laboratorio)

Ricetta base CRACKER E GRISSINI:

PROTEIN BREAD kg 10

Acqua kg 6.5-7

Lievito g 300

olio d'oliva g 150

Sale g 100

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 stenderlo su uno spessore di 1-3 mm e disporlo sulle teglie.

lievitazione: 90 minuti a 28-30°C con umidità rel. 70-80 %. bucherellare e tagliare della forma desiderata.

cottura: 20-25 minuti 220-230°C

GRISSINI:

puntatura: formare un filone, coprirlo e lasciarlo riposare 30-40 minuti a 28-30°C

Tagliare l'impasto a striscioline e allungare ciascuna di esse con le mani fino a formare un grissino.

Mettere il grissino su un vassoio e lasciare lievitare per circa 90 minuti a 28-30 °C.

cottura: cuocere a 220-230 °C per circa 20-25 minuti.

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

DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane di frumento integrale con farina e granella di soia, fibra di bamboo e semi (lino, girasole, sesamo e zucca).