PANE PROTEICO CON PROTEIN BREAD



IMPASTO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PROTEIN BREAD	Kg 10	Impastare tutti gli ingredienti insieme, aggiungendo l'acqua poco per volta e attendendo la
ACQUA	g 6,5	formazione di una buona maglia glutinica.
LIEVITO DI BIRRA	g 300	Temperatura della pasta: 26-27°C
SALE	g 100	
		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%

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).

500 g



• Cottura: 20 minuti a 220-230°C per pezzature da 70 g / 50 minuti a 220-230°C per pezzature da



RICETTA CREATA PER TE DA **Stefano passannant**e

PASTICCIERE E PANIFICATORE

