



VITASAN BREAD 10

Mix a base di farina di frumento integrale e avena, segale, orzo, girasole, lino, zucca e germi di soia. Il suo impiego rende il prodotto finito ricco di fibre, di proteine e di grassi insaturi ed ad alto contenuto di vitamina E (36% VNR), conferendo un aspetto scuro, ricco in cereali e semi, con consistenza croccante all'esterno e morbida all'interno.

DETTAGLI PRODOTTO

COD 01080446

CLAIM

MODALITÀ D'USO

VITASAN BREAD _____ g 1000

acqua _____ g 550-600

lievito (fresco) _____ g 30

TEMPERATURA PASTA : 26-28°C

PUNTATURA : 15 minuti a 22-24°C

LIEVITAZIONE : 50/60 minuti a 28-30°C, con umidità relativa del 70/80%

COTTURA : 20-25 minuti a 220-230°C (per pezzature da 70 g)

40-50 minuti a 220-230°C (per pezzature da 500 g)

VITASAN BREAD è un prodotto ricco in fibre e semi. Per ottenere un pane ben lievitato si consiglia di iniziare ad impastare il mix con circa i 2/3 dell'acqua prevista in ricetta; prolungare l'impasto fino alla formazione della maglia glutinica, aggiungere poi la restante acqua in due riprese.

Il pane posto in vendita secondo la ricetta indicata può venire così dichiarato:

Pane di frumento integrale ai cereali (avena, segale, orzo) e semi (girasole, lino e zucca) -

Ingredienti: farina di FRUMENTO integrale, acqua, semi di girasole 8%, semi di lino 4.5%,

lievito, semi di zucca 2%, germe di SOIA, fiocchi di AVENA 1.6%, farina di SEGALE

1.6%, farina di malto d' ORZO 1.6%, pasta acida essiccata di FRUMENTO, glutine di

FRUMENTO, sale iodato (sale, iodato di potassio) 1%.

Il prodotto può contenere SENAPE, LUPINO, LATTE E DERIVATI, SESAMO.

A questi dovranno essere aggiunti eventuali ulteriori allergeni secondo piano di autocontrollo.

ALLERGENI / CONTAMINAZIONI

ALLERGENI



CONTAMINAZIONI



DENOMINAZIONE TECNICA

semilavorato per la produzione di pane di frumento integrale ai cereali (avena, segale, orzo) e semi (girasole, lino e zucca).