



Quality through expertise

CHIA & QUINOA BREAD



irca

Linea preparati per panificazione

CHIA & QUINOA BREAD

CHIA & QUINOA BREAD

CHIA & QUINOA BREAD è un preparato completo appositamente studiato per consentire all'artigiano di ottenere un pane integrale, leggero e digeribile. Racchiude le proprietà benefiche dei semi di Chia, ricchi di acidi grassi Omega-3, unite alle caratteristiche nutrizionali della Quinoa, fonte di sali minerali (fosforo, magnesio, ferro, zinco) e di tutti gli aminoacidi essenziali. Grazie alla presenza di farina integrale, cereali e semi apporta anche una buona quantità di fibra nella dieta quotidiana. CHIA & QUINOA BREAD consente la preparazione di panini, filoni e pani in cassetta ottenendo prodotti dal sapore eccellente e con un aspetto ancora più attraente se decorato con AMAVITA DECÓ, DECORGRAIN o SARACENO DECÓ.

Confezione:
sacchi da 10 kg.

Modalità d'uso:
CHIA & QUINOA BREAD kg 10
Acqua kg 5,5-5,8
Lievito g 300

- Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10/12 minuti circa.
 - Prima puntatura: 15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C)
- Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate
- Seconda puntatura: 10 minuti circa

Formare definitivamente e decorare facendo aderire alla superficie, dopo averla inumidita con acqua, AMAVITA DECÓ, DECORGRAIN o SARACENO DECÓ.

Far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti. Cuocere a 200-210°C





irca

Linea preparati per panificazione

CHIA & QUINOA BREAD

per tempi variabili a seconda della pezzatura.

(20 minuti per panini da 70 g e 45 minuti circa per pani da 500 g). Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.

**irca****Linea preparati per panificazione****CHIA & QUINOA BREAD**

Pane ai semi di Chia e Quinoa

CHIA & QUINOA BREAD	kg 10
Acqua	kg 5,5-5,8
Lievito	g 300

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10/12 minuti circa.

Prima puntatura: 15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.

Seconda puntatura: 10 minuti circa.

Formare definitivamente e decorare facendo aderire alla superficie, dopo averla inumidita con acqua, AMAVITA DECÓ, DECORGRAIN o SARACENO DECÓ.

Far lievitare a 28-30°C con 80% di umidità relativa per circa 50-60 minuti.

Cuocere a 200-210°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 min. per panini da 70 g e 45 min. circa per pani da 500 g).

Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.

**irca****Linea preparati per panificazione****CHIA & QUINOA BREAD**

Panini alla mela

CHIA & QUINOA BREAD	g 1.000
Acqua	g 500
Lievito	g 40
FRUTTIDOR MELA 90%	g 300

Impastare CHIA & QUINOA BREAD, acqua e lievito. Ad impasto formato, aggiungere FRUTTIDOR MELA 90%. L'impasto ottenuto risulterà appiccicoso ma, dopo la prima puntatura, l'effetto risulterà già diminuito.

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10/12 minuti ca.

Prima Puntatura: 15minuti a temperatura ambiente (22-24°C)

Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.

Seconda puntatura: 10 minuti circa.

Formare definitivamente a tartina e far lievitare capovolti su teli abbondantemente infarinati a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.

Cuocere a 190-200°C per tempi variabili a seconda della pezzatura (20 minuti circa per panini da 80 g). Aprire la valvola verso fine cottura per far fuoriuscire l'umidità in eccesso.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.

**irca****Linea preparati per panificazione****CHIA & QUINOA BREAD**

Panini con fichi e noci

CHIA & QUINOA BREAD	g 1.000
Acqua	g 600
Lievito	g 40
Fichi secchi	g 300
Gherigli di noci	g 100
Miele	g 10

Impastare CHIA & QUINOA BREAD, acqua, lievito e miele. Ad impasto formato aggiungere i fichi secchi ed i gherigli di noci tagliati a pezzi grossolanamente.

Tempo d'impasto (impastatrice a spirale): 10/12 minuti circa.

Prima puntatura: 15 minuti a temperatura ambiente (22-24°C).

Spezzare ed arrotolare leggermente nelle pezzature desiderate.

Seconda puntatura: 10 minuti circa.

Formare definitivamente a piacere e far lievitare a 28-30°C, con 80% di umidità relativa, per circa 50-60 minuti.

Cuocere a 190-200°C per tempi variabili a seconda della pezzatura.

Aprire la valvola verso fine cottura per ottenere una crosta del pane più croccante.

I tempi di impasto, lievitazione e cottura possono variare a seconda delle diverse metodologie di lavorazione.