



QUINOA BREAD 50

*L'energia della Quinoa
e il sapore del buon pane*

concentrato al 50% per Pane, panini e snack alla quinoa



Caratteristiche

- Concentrato al 50%
- Risultato costante
- Ottimo mantenimento della freschezza
- Contiene semi interi e semi soffiati di quinoa

Molte altre ricette su:
www.kompletitalia.it

Cos'è la Quinoa ?

La Quinoa (*Chenopodium quinoa*) è una pianta erbacea appartenente alla stessa famiglia di spinaci e barbabietole, ma spesso scambiata per un cereale, per via dei suoi chicchi che la rendono molto simile a tale categoria alimentare e vegetale. Per gli Inca rappresentava un alimento tanto prezioso da essere soprannominata "Madre di tutti i semi". La quinoa è un alimento benefico e molto versatile in cucina. Povera di grassi saturi e colesterolo, è una buona fonte di folati e un'ottima fonte di magnesio. Ha un buon equilibrio tra proteine e carboidrati ed il suo contenuto proteico è superiore a quello di riso, miglio e grano. È inoltre un'importante fonte di riboflavina (vitamina B2).

Linea Panificazione e snack

Ricetta Base

pagnotte o pani in cassetta da 500g

Impasto

QUINOA BREAD 50	5.000 g
Farina tipo 0 (320-340 W)	5.000 g
Olio extra vergine di oliva	300 g
Lievito di birra	300 g
Acqua	7.000 g

Decorazione

Semi di sesamo	250 g
QUINOA BREAD 50	250 g

modalità d'impiego:

Impastare gli ingredienti e lasciar riposare.
Impasto (spirale) 3 min. 1° velocità + 8 min. 2° velocità.
Temperatura impasto: 25°C ca.
Riposo impasto: 25 min. ca. Spezzare, formare, inumidire la superficie e passare nella decorazione.
Porre in stampi o cassette e far lievitare: impasto da 600 g per pani da 500 g: lievitazione 35-45 min. a 30°C e 70% U.R. incidere la superficie in profondità, infornare. Dopo 2 min., aprire la valvola per 5 min..

cottura:

40-45 min. a 220-230° con vapore.



KOMPLET ITALIA s.r.l. SEMILAVORATI PER PANETTERIE, PASTICCERIE, GELATERIE ED HO.RE.CA.
24050 Grassobbio (BG) • Tel. +39 035 42 42 742 • Fax +39 035 42 42 744 • info@kompletitalia.it • www.kompletitalia.it

Assistenza tecnica
Numero Verde
800-251859