

Panovite Espelta



- Excelente sabor e miga texturada
- Facilidade de execução
- Versatilidade de aplicações (formatos e pesos)
- Ótimo volume

Mistura completa para a elaboração de pão especial de trigo espelta.



Prodite Zeelandia



A **Espelta** é um grão ancestral muito popular nas dietas atuais por ser considerado um alimento saudável.

Por ser um trigo descascado está repleto de nutrientes, vitaminas, minerais e compostos orgânicos essenciais.

Panovite Espelta contém farinha de espelta, trigo espelta partido, sementes de girassol, linhaça e semolina de milho extrudido.

Saboroso e texturado este pão é uma alternativa para ser consumido em diferentes momentos do dia.

Receita

Panovite Espelta	1 000g
Água	480g
Levedura Fresca	30g

*Não juntar sal.

Método de aplicação

Misturar todos os ingredientes e amassar 3 min. em 1ª velocidade e 7 min. em 2ª velocidade, até obter uma massa bem desenvolvida.

Temperatura da massa: 26°C – 27°C.

Dividir segundo tamanho desejado e deixar descansar de 10 + 10 min.

Formar e decorar.

Deixar levedar durante 45-60 min.

Cozer a uma temperatura de 210°C, com vapor.

Adequar o tempo de cozimento ao tamanho das peças.

Conservação

Manter a embalagem fechada em local fresco e seco.

Validade

9 meses após data de fabrico

Apresentação

Saco de 15kg



Prodite Zeelandia