



Pane all'ortica: tra bontà e salute

I CLIENTI CERCANO SEMPRE PIÙ SPESSO PRODOTTI CHE CONIUGHINO BONTÀ E BENESSERE, DA OGGI È POSSIBILE ACCONTENTARLI CON GRANDE FACILITÀ

Pan Ortica è il nuovo semilavorato per produrre pane alle ortiche: una scoperta dei laboratori di ricerca e sviluppo di Prodotti Spiga, che da sempre sperimenta prodotti di eccellenza e avanguardia. Arricchita da prezioso fieno greco, semi di zucca e semi di lino, questo semilavorato nasce dall'incontro tra arte della panificazione e amore per il benessere. Forse non tutti sanno che l'ortica, pianta selvatica nota per le sue foglie pungenti, è in realtà una pianta ricca di proprietà benefiche, conosciute fin dall'antichità. Possiede un'alta concentrazione di vitamine, ferro, potassio e magnesio,

indispensabili per il corretto funzionamento del nostro organismo. Recenti ricerche hanno confermato i suoi effetti ricostituenti, anti infiammatori e anti allergici. Pan Ortica è semplice da lavorare e la stessa miscela può essere utilizzata per invitanti cracker e grissini. Ancor prima del suo gusto inconfondibile, fresco e aromatico, ciò che colpisce di Pan Ortica è il profumo avvolgente, che evoca paesaggi incontaminati delle montagne. Qui sta il dono del riscoprire il valore autentico di ingredienti antichi, semplici, sani come la pianta dell'ortica, così comune nel nostro paesaggio, così

speciale sulle nostre tavole. Ottimo da assaporare con formaggi, miele, salumi, Pan Ortica è perfetto per chi cerca un pane che unisca bontà, natura e benessere. Nella vendita è incluso materiale informativo per la clientela, consultabile anche sul sito www.prodottispiga.it. •

Ingredienti

pan ortica	g	10.000
acqua (65.5%)	g	6.500
lievito (3.0%)	g	300
peso della pasta	g	16.800
temperatura della pasta	26°C - 28°C	

Procedimento

Impastare la miscela con acqua e lievito per 4 minuti a 1° velocità e per 5 minuti a 2° velocità. Lasciar riposare 20 minuti, poi spezzare la pasta in pezzi da 350 g. e arrotondare. Dopo 30/40 minuti di fermentazione, incidere le forme con un taglio longitudinale. Infornare con molto vapore per 30/40 minuti a temperatura decrescente (230°-200°). Gli ultimi 10 minuti aprire la valvola per ottenere una crosta croccante.



Prodotti Spiga

Via Montebello 27, Milano

Tel e Fax 02 62086164

info@prodottispiga.it

www.prodottispiga.it