



REGIONE
PUGLIA



PSR Puglia 2014-020

Misura 16 Cooperazione – Sottomisura 16.2 “Sostegno a progetti pilota e allo sviluppo di nuovi prodotti,pratiche, processi e tecnologie”



PROGETTO BE^2R

Dal campo al boccale

SCHEMA TECNICA: Pane rustico alle trebbie di birra

Tipologia: Prodotto ottenuto dalla cottura in forno di un impasto lievitato a base di farina di frumento tenero e trebbie di birra

Ingredienti: farina di frumento tenero, trebbie di birra, olio extra-vergine di oliva, sale, lievito di birra. Si presta alla realizzazione di diverse varianti rispetto alla versione base, con sostituzione della farina di frumento tenero con semola rimacinata, oppure con aggiunta di altri ingredienti quali olive snocciolate, prosciutto o salame a tocchetti, pomodori secchi, ecc.

Descrizione: Pane integrale nella cui preparazione fino al 30% di farina di frumento tenero è sostituito con trebbie di birra (sottoprodotto del processo di produzione della birra). Alle % di sostituzione più elevate è utile usare una farina di forza per ottenere un pane dalla mollica ben sviluppata, soffice ma coesa.

L'impasto si presta bene sia alla produzione di pagnotte che alla produzione di pane in cassetta. Di conseguenza, a seconda del metodo di cottura adottato, si otterrà una crosta più o meno spessa e più o meno croccante.

Sotto l'aspetto nutrizionale, il pane con trebbie di birra è in grado di apportare un notevole contenuto in fibre e una elevata concentrazione di composti antiossidanti (dai 2 ai 4 mg/100g). Tra gli effetti benefici di questi composti si annoverano l'incremento della peristalsi intestinale e la riduzione dei livelli di colesterolo e di glucosio ematico.

Il pane rustico alle trebbie di birra è un gustoso accompagnamento per salumi e formaggi. Ideale anche per la preparazione di bruschette.

Condizioni di conservazione ottimali: in luogo fresco e asciutto per 3-4 giorni. Se preventivamente affettato, si presta molto bene al congelamento e al successivo scongelamento rapido in microonde.



REGIONE
PUGLIA



Versione pane in cassetta

