



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: Torta con trebbie di birra

Tipologia: Torta integrale con trebbie di birra

Ingredienti: nella versione base, trebbie di birra, farina di frumento tenero, uova, zucchero di canna grezzo, olio extravergine di oliva, agente lievitante per dolci da forno, aromi vari. Si presta alla realizzazione di diverse varianti rispetto alla versione base, sostituendo l'olio con il burro o mediante aggiunta di ingredienti quali cioccolato in gocce o in scaglie, frutta secca macinata grossolanamente, canditi, uvetta, mele o pere a fettine, panna, crema, ecc.

Descrizione: Prodotto dolciario integrale nella cui preparazione fino al 60% della farina di frumento tenero può essere sostituita con trebbie di birra (sottoprodotto del processo di produzione della birra). All'aumentare della percentuale di sostituzione, si deve necessariamente aumentare anche la quantità di olio/burro e il numero di uova.

Sotto il profilo organolettico, la torta con trebbie di birra è profumata e gustosa.

Sotto l'aspetto nutrizionale, nella versione base, la torta con trebbie di birra apporta un notevole contenuto in fibre e una elevata concentrazione di composti antiossidanti. 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. Attenzione però all'apporto di colesterolo da parte delle uova e del burro.

La torta con trebbie di birra può essere consumata in qualunque momento della giornata e, nella versione base, si presta bene per una prima colazione o una merenda nutriente. Se arricchita con altri ingredienti può addirittura rappresentare un valido dessert di fine pasto.

Condizioni di conservazione ottimali: in frigorifero.



REGIONE
PUGLIA



Torta di trebbie nella versione base

