

I Feel Good **Propolis**



PR  POLIS



**Novaterra
Zeelandia**

Con **Propolis** si ottengono prodotti da forno arricchiti da **Propoli** e **Yogurt** per garantire, ogni giorno, un reale apporto benefico attraverso l'alimentazione. Propolis è un pane dal gusto delicato e dalla costa croccante, la propoli e lo yogurt contribuiscono ad avere un gusto ben bilanciato che rende Propolis un mix adatto alla realizzazione di tanti tipi di prodotto accompagnati da diverse farciture. La PROPOLI è la resina lavorata dalle api per proteggere l'alveare e la salute della loro vita comunitaria. Nota anche come antibiotico naturale, la PROPOLI è ricca di **oligoelementi** (calcio, ferro, rame, cobalto, nichel, zinco, silicio, vanadio e titanio), **vitamine del gruppo B** e **provitamina A** ed è una sostanza naturale a cui vengono riconosciute, grazie ai tanti principi attivi che la compongono, le più importanti proprietà terapeutiche e preventive. La PROPOLI è un prezioso antivirale, antibatterico, antimicotico, antinfiammatorio, antisettico e antiossidante. **Lo YOGURT**, utile per riequilibrare la flora batterica intestinale, favorisce il funzionamento del sistema immunitario, la digestione, l'assimilazione di alcuni tipi di vitamine essenziali per la protezione delle ossa.



Propolis **maritozzo**

Ingredienti

Propolis	1000 g
Acqua	680 g
Lievito di birra	25 g
Olio EVO	30 g

Modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 5 minuti in 1^a velocità e 8 minuti in 2^a velocità, temperatura dell'impasto 26°C. Formare dei pastoni da 2 kg per ottenere dei maritozzi da circa 50 g. Lasciar riposare l'impasto per 20 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica. Spezzare l'impasto e dare forma ovale, poi porre su teglie con carta da forno. Lasciar lievitare per 50 minuti (30°C - 80% di U.R.). Cuocere per 15 minuti a 210°C, ultimi 2 minuti aprire le valvole. Quando il prodotto sarà freddo, tagliarlo per la sua lunghezza sulla superficie, per poterlo farcire.



Propolis **frisella**

Ingredienti

Propolis	1000 g
Acqua	620 g
Lievito di birra	25 g
Olio EVO	40 g

Modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 5 minuti in 1^a velocità e 8 minuti in 2^a velocità, temperatura dell'impasto 26°C. Lasciar riposare l'impasto per 5 minuti. Spezzare in pezzi da 70 g, arrotondare e lasciar riposare per 25 minuti. Formare un filoncino allungato, richiudere a ciambellina e lasciar lievitare per 45 minuti (30°C - 80% U.R.). Cuocere con vapore a 230°C per 20 minuti, ultimi 4 minuti aprire le valvole. Una volta raffreddate, tagliare le ciambelline a metà, in senso orizzontale. Lasciarle seccare a forno spento, per almeno 30 minuti.



Proponi ai tuoi clienti queste farciture bilanciate:

Julienne di sedano, crema di peperoncino rosso, gambero al limone, origano fresco.