

I Feel Good **Provita**



ProVita
Ricco di Vitamine B1, E e Ferro



**Novaterra
Zeelandia**

ProVita pane con semi di zucca, fiocchi di mais e semi di lino: ProVita è ricco di **vitamine B1, E, ferro, fonte di fibre** e con **ridotto tenore di sodio**.

Gli ingredienti contenuti in ProVita contribuiscono a combattere, ogni giorno, l'ossidazione delle cellule, i radicali liberi e il colesterolo, favorendo il metabolismo dei grassi, la circolazione del sangue, il tono muscolare e il rinnovo cellulare, per un aspetto della pelle più sano.



ProVita **maritozzo**

Ingredienti

ProVita	1000 g
Acqua	580 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, decorare la superficie con **Semix**, 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.



ProVita **frisella**

Ingredienti

ProVita	1000 g
Acqua	540 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:

Cavolo rosso, songino, tagliata di pollo grigliato.