



CON LIEVITO  
MADRE



# PROKORN®

GUSTO E BENESSERE OGNI GIORNO

Prokorn® incontra le nuove esigenze dei consumatori.



Un mix unico, frutto di una **lunga tradizione** e di un continuo impegno nella **ricerca e sviluppo**, che oggi si rinnova per rispondere alle esigenze di un consumatore sempre più attento alla **nutrizione** e al **benessere**.

Da oltre 25 anni, Prokorn® è il compagno ideale degli artigiani che desiderano offrire ai loro clienti un prodotto di qualità, sano e dal sapore inconfondibile.



## Ingredienti

Prokorn®	10,000 kg
Acqua	5,900 kg
Lievito	0,300 kg
Decor Saraceno	q.b.

## Modalità d'impiego

- Impastare tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 4 minuti in 1<sup>a</sup> velocità e per 8 minuti in 2<sup>a</sup> velocità, fino ad ottenere un impasto omogeneo (temperatura dell'impasto 26°C), far riposare per 10 minuti.
- Spezzare in pastelle da 450 g, arrotondare e far riposare per 25 minuti a temperatura ambiente, coperte con un telo di plastica.
- Formare, inumidire la superficie del pane e decorare la superficie con Decor Saraceno.
- Lasciar lievitare per 45/50 minuti in cella di lievitazione (30°C - 80% U.R.), successivamente praticare 3 incisioni nel senso della lunghezza.
- Cuocere con vapore in forno statico per 35 minuti a 230°C, in rotor per 25/28 minuti a 180°C, ultimi 10 minuti aprire le valvole.

---

## Ricetta Prokorn®

# PROKORN® : 4 motivi per sceglierlo

## 1 Più freschezza con la BIT Technology:

- Prokorn® è più fresco più a lungo grazie alla **BIT Technology**, mix enzimatico studiato da Zeelandia.
- **Un vantaggio competitivo:** un prodotto sempre al top della qualità per i tuoi clienti.



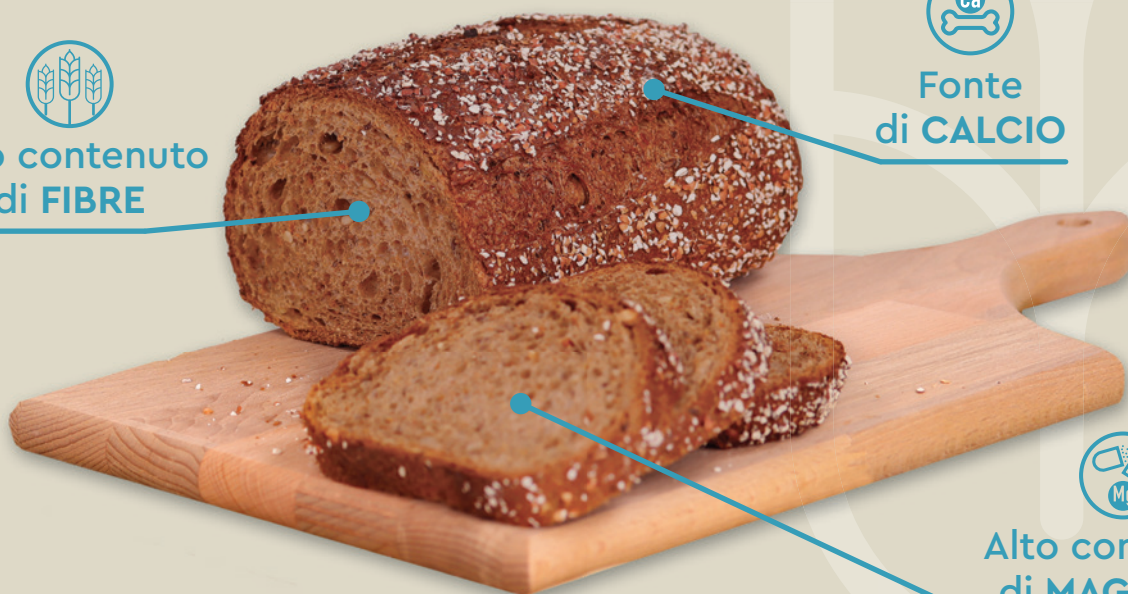
## 2 Versatilità di produzione:

- **Lavorazione diretta o con biga:** per adattarsi a qualsiasi esigenza produttiva.
- **Perfetto per creare una vasta gamma di prodotti:** dal pane classico alle specialità più elaborate.

## 3 I nutrienti richiesti dai consumatori:



Alto contenuto  
di FIBRE



Fonte  
di CALCIO



Alto contenuto  
di MAGNESIO

## 4 Gusto inconfondibile:

- **Lievito madre di segale:** per un sapore unico.
- **Mix di cereali e semi:** per un gusto ricco e rustico.
- **Granella di grano saraceno:** per un tocco di croccantezza.

# PROKORN® , la scelta giusta per la tua attività.

- **Un prodotto di successo:** apprezzato da generazioni di consumatori.
- **Un'immagine forte e riconoscibile:** per distinguerti dalla concorrenza.
- **Un supporto completo:** Zeelandia mette a disposizione la propria expertise ai professionisti, dal mix alla comunicazione per il tuo punto vendita.

**Non perdere l'opportunità di offrire ai tuoi clienti un prodotto unico e di successo.**



SCARICA IL RICETTARIO



Prokorn® è un marchio registrato di Zeelandia.

**Zeelandia S.p.A.**

Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (Milano)

Telefono: + 39 02-9035691

E-Mail: [info@zeelandia.it](mailto:info@zeelandia.it) | [zeelandia.it](http://zeelandia.it)

11/24



**Zeelandia**