

19



OFICINA ESPAÑOLA DE
PATENTES Y MARCAS

ESPAÑA



11 Número de publicación: **1 174 060**

21 Número de solicitud: 201600709

51 Int. Cl.:

A21D 13/00 (2007.01)

12

SOLICITUD DE MODELO DE UTILIDAD

U

22 Fecha de presentación:

17.10.2016

43 Fecha de publicación de la solicitud:

16.01.2017

71 Solicitantes:

PANADERIA PASTELERIA PEINADO S.L.
(100.0%)

Carrera de la Virgen nº 1
18330 Chauchina (Granada) ES

72 Inventor/es:

Peinado Fernández, Jesús Manuel

54 Título: **Pan enriquecido con fruta natural**

ES 1 174 060 U

DESCRIPCIÓN

Pan enriquecido con fruta natural.

5 **Sector de técnica**

La presente invención pertenece al sector de la panadería, y más concretamente se refiere a una receta de pan, en especial un pan enriquecido con fruta natural.

10 **Antecedentes de la invención**

En los tipos de pan, que hay en la actualidad. podemos encontrar gran variedad de elaboraciones, a partir de diferentes tipos de harina de distintos cereales, trigo, centeno, espelta, etc., panes con cereales y semillas, que pueden ir incorporadas a la masa, o bien se le pueden añadir en la parte superior de la pieza y otras variedades, añadiendo diferentes tipos de harinas.

También encontramos presente en el mercado algunos panes con frutas, pero suelen ser con azúcares añadidos, parecidos al stollen pan típico alemán, o otra variedad conocida en nuestra provincia como es el pan de aceite, pero lleva añadido uvas pasas, aceite, azúcar añadida y algunos ingredientes más.

Podemos encontrar una gran variedad de productos de panadería, no obstante, todos los que llevan frutas tienden a ser mas tipo postre o bollería, pastelería, confitería, por lo que todos tienen aportes importantes de azúcares, y ninguno lleva fruta fresca, sino todas confitadas, o secas, en almíbar.

Explicación de la invención

Por lo tanto, la presente invención, tiene el cometido de ofrecer al consumidor un pan elaborado de forma más artesanal, un pan más saludable, al no llevar ningún tipo de azúcares añadidos, solo y exclusivamente el que aporta la fruta natural con el que se enriquece la masa, la fruta de la granada. Esta aporta jugosidad y sabor a la masa.

Se trata de un producto natural, ya que en nuestra elaboración utilizaríamos, siempre masa madre natural, elaborada a partir de un fermento, realizado por el propio panadero y el cual se va alimentando diariamente con harina y agua, esto aporta al producto, mas aroma, color y sabor, además no utilizamos en el proceso de elaboración ningún tipo de aditivo, ni azúcares añadidos.

A la elaboración partiendo de esta pasta, le añadiremos el ingrediente que aporta la característica principal a este pan, la fruta natural de la granada, y su zumo natural. Será un pan de sabor agridulce, que podríamos maridar con tablas de quesos, con comidas saladas, así como también acampanar desayunos y meriendas saludables.

Realización preferente de la invención

El pan se realizara en formato de hogaza, redondo, con unos cortes ondulados en el centro haciendo un círculo central, en masa, lo que simulará una forma parecida a una flor, y dentro de este círculo ondulado, y con ayuda de una plantilla, se espolvoreara con harina, dibujando así, la fruta natural, que lleva incorporada dicho pan.

REIVINDICACIONES

1. Pan enriquecido con fruta natural **caracterizado** porque comprende en su elaboración el añadido de fruta de la granada.

5