

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pizza Rustica in teglia e Focaccia con Germe di Grano

Quanto è buona la pizza in teglia, specialmente quella alta, soffice e fragrante! Oppure una bella focaccia a metà mattinata! Con questo preparato aggiungi farina e gli altri ingredienti indicati nella ricetta e otterrai un capolavoro da gustare in famiglia o con gli amici.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, **germe di grano** tenero (1,5%), farina di **orzo**, farina di **avena**, emulsionante (lecitina di girasole), zucchero, destrosio, farina di cereali maltati (**frumento**), aromi, agente trattamento farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi). Allergeni: Glutine.

Contaminazione crociata: il prodotto può contenere tracce di latte, uova, semi di sesamo e frutta a guscio utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta per pizza rustica in teglia:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Sale	5	10	20
Lievito di birra fresco	5	10	20
Olio extra-vergine di oliva	10	20	40
Acqua (circa)	150	300	600

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

I dosaggi con lievito di birra disidratato (secco) anziché con lievito di birra fresco sono:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	2-3	4-5	6-7

Preparazione pizza rustica in teglia: Impastare gli ingredienti. Lasciare l'impasto sulla tavola a riposare di 20-30 minuti. Spezzare, spianare e mettere sulla teglia infarinata a lievitare. Coprire con un telo di plastica (orientativamente per 60-70 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Guarnire con passata o polpa di pomodoro, sale, origano e ogni altra farcitura a piacere. Cuocere a 230-240°C.

Ricetta per focaccia:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Sale	6	12,5	25
Lievito di birra fresco	6	12,5	25
Olio extra-vergine di oliva	12,5	25	50
Acqua (circa)	160	325	650

N.B.: Modificare le dosi in proporzione alle proprie reali necessità.

Le quantità sono espressi in grammi

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

I dosaggi con lievito di birra disidratato (secco) anziché con lievito di birra fresco sono:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	2-3	4	8

Preparazione focaccia: Impastare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto un po' consistente. Spezzare e spianare in forma ovale o rotonda, leggermente schiacciata. Mettere sulla teglia infarinata a lievitare su teglia e coprire con un telo di plastica (orientativamente per 60-70 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Quindi incidere la superficie con tagli paralleli e incrociati, formando dei rombi o rettangoli, oppure schiacciare con la punta delle dita. Oliare la superficie abbondantemente con olio extra-vergine di oliva ed infornare a 230°C.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1428 Kj 354 Kcal
Grassi	1,9 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	66,2 g
- di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	4,2 g
Proteine	13 g
Sale	0,03 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione

via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060