

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

Pizza

La pizza fa parte della nostra grande tradizione italiana ma non sempre il risultato è quello sperato. Con il nostro preparato potrai ottenere una pizza lievitata al punto giusto, leggera, soffice e croccante allo stesso tempo. Ottima la tenuta in lievitazione e la cottura. All'impasto ci pensiamo noi, al condimento ci pensi tu!

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "0"**, **latte scremato in polvere**, sale iodato, **germe di grano**, emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, **farina di cereali maltati**, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). Allergeni: Glutine, latte.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine di oliva	15	30	60
Lievito di birra fresco	10	20	40
Acqua	140-150	280-300	560-600

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

Le quantità sono espressi in grammi

Se anziché utilizzare il lievito di birra si utilizza il lievito di birra disidratato (secco), i dosaggi sono invece:

	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	4	7	14

N.B. Non aggiungere sale, è già presente nel preparato. Eventualmente aggiungerlo nella farcitura.

Preparazione: Mettere il preparato in una terrina, aggiungere l'olio ed il lievito. Mescolare un po' con un cucchiaino per amalgamare gli ingredienti, poi iniziare ad aggiungere l'acqua gradatamente ed impastare bene fino a completo assorbimento. Arrotolare e lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti. Quindi spezzare, arrotolare delle palline e spianare per preparare delle pizze al piatto oppure spianare tutto l'impasto allo spessore desiderato e stendere su teglia infarinata. Coprire con un telo di plastica e lasciare a lievitare per 80-90 minuti a temperatura ambiente (se si vuole accelerare la lievitazione l'acqua iniziale va aggiunta tiepida). Guarnire a piacere e cuocere a 230-250° C.

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

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1401 Kj 349 Kcal
Grassi	1,5 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	66,1 g
- di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	2,7 g
Proteine	13,2 g
Sale	1,97 g
Altro	-

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