

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Pane Tirolese alle Spezie Aromatiche

E' un preparato in polvere per un pane tipico delle nostre Alpi nordiche tirolesi, a base di segale e frumento, caratterizzato da un gusto aromatico intenso di cumino, finocchio e coriandolo.

E' molto ricco di fibre per la presenza di grano spezzato, crusca di frumento e di segale, E impreziosito da semola e granella di soia, con semi di lino.

Si tratta di una miscela equilibrata e complessa di materie prime selezionate, che conferiscono al pane una colorazione non troppo scura ed un gusto invitante e aromatico, dalla proprietà nutrizionali importanti.

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0" (parzialmente tostata), **grano tenero** spezzato, farina di **segale** (parzialmente tostata), crusca di **segale**, granella e semola di **soia**, semi di lino, fiocchi di **grano tenero**, glutine di **frumento**, pasta acida di **frumento**, farina di cereali maltati (**orzo**, **segale**, **frumento**), emulsionante (lecitina di girasole), sale iodato, zucchero, spezie (cumino, finocchio, coriandolo) enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento farina (acido L-ascorbico).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **latte**, **uova**, **frutta a guscio** e **semi di sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di Birra fresco	7,5	15	30
Acqua	138	275	circa 550

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)	2,5	5	10

Preparazione: impastare insieme gli ingredienti per alcuni minuti, aggiungendo l'acqua gradatamente (il dosaggio dell'acqua è orientativo e può essere leggermente aggiustato con più o meno liquidi, per ottenere un impasto omogeneo e leggermente coloso. Lasciare a riposare per 10-15 minuti in una terrina ricoperta da un telo.

Spezzare in pezzature da 100-150 gr. e formare dei filoncini o a piacere.

Lasciare quindi a lievitare sulla teglia con carta da forno per circa 60-70 minuti a temperatura ambiente, coprendo i pani formati con un telo di plastica o un canovaccio leggermente inumidito.

A fine lievitazione incidere il pane praticando 2 tagli trasversali sottopelle.

Infornare a 230° C con vapore iniziale (vaporizzare con un normale spruzzatore un po' d'acqua sui pani al momento di infornare).

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



P.S. Il pane può essere preparato anche con la macchina del pane, digitando il programma per pane ai cereali, oppure per pane integrale, ed impostando una doratura leggera.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI

per 100 g di prodotto

ENERGIA	1412 kJ (338 kCal)
GRASSI	3,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
CARBOIDRATI	56,7 g
di cui zuccheri	1,3 g
FIBRE	7,2 g
PROTEINE	16,4 g
SALE	2,01 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