

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato per Pizza e Focaccia Nera con Carbone Vegetale

Il Preparato per Pizza e Focaccia nera è una idea originale per pizze o focacce sfiziose. È ottenuta con del carbone vegetale attivo, inodore ed insapore, prodotto in conformità alle norme HACCP e al U.S. Food Chemicals Codex, classificato come colorante dal Regolamento UE n. 1333/2008 con il numero E153, ma ottimo ingrediente per contrastare alcune disturbi dell'apparato gastro-intestinale quali meteorismo, coliti, acidità e gonfiori addominali.

Noi l'abbiamo aggiunto come ingrediente funzionale in una miscela bilanciata di materie prime selezionate per impreziosire la preparazione di pizze e focacce speciali, caratterizzate dalla colorazione nera, dal gusto e fragranza invitanti.

**INGREDIENTI:** Farina di **grano tenero** tipo "0", semola rimacinata di **grano duro**, farina di **avena**, farina di **orzo**, germe di **grano**, sale iodato, colorante: carbone vegetale (0,9%), lievito madre di farina di **frumento**, emulsionante (lecitina di girasole), **latte scremato** in polvere, farina di cereali maltati (**frumento**), zucchero, destrosio, agente trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi).

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

<b>Ricetta Pizza Nera:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine d'oliva	12-13	25	50
Lievito di birra fresco	7-8	15	30
Acqua (circa)	Circa 135	275	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

<b>Ricetta Focaccia Nera:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine d'oliva	15	30	60
Lievito di birra fresco	4-5	12,5	25
Acqua (circa)	Circa 135	275	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)	1,5-2	4-4,5	7,5-8

**Preparazione Pizza Nera:** Impastare in un recipiente gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente.

**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

te, fino ad ottenere un impasto liscio, elastico ed omogeneo. Lasciare l'impasto a riposare per 5-10 minuti.

Procedere poi a spezzare e arrotondare facendo delle palline (gr. 100-150 circa), oppure stendere subito su una teglia oliata (o rivestita da carta da forno) allo spessore desiderato.

Mettere quindi a lievitare a temperatura ambiente, coprendo con un telo in plastica o canovaccio leggermente umido, per circa 60-75 minuti.

A lievitazione conclusa, se avete fatto delle pastelle procedere alla formatura sfarinando il tavolo e spianandole con le mani nella forma rotonda, tipica "al piatto".

Successivamente guarnire le pastelle stese oppure l'impasto lievitato sulla teglia, con passata o polpa di pomodoro e mozzarella, e farcire a piacere.

Cuocere infine a 240-250°C per il tempo necessario, a seconda delle pezzature.

**Preparazione Focaccia Nera:** Impastare gli ingredienti come nella pizza. Dopo un riposo di 10-15 minuti stendere la pasta con il mattarello allo spessore desiderato e posarla stesa sulla teglia oliata (o rivestita da carta da forno).

Mettere poi a lievitare a temperatura ambiente, coperta da telo in plastica o canovaccio leggermente umido, per circa 70-80 minuti.

Al termine della lievitazione schiacciare leggermente con i polpastrelli delle dita la pasta, lievitata al punto giusto.

Infine, a piacimento spennellare in superficie con olio extra-vergine di oliva (oppure con una emulsione di olio, acqua e sale) e poi, volendo, aggiungere sopra con la vostra fantasia olive, pomodorini, origano, ecc.

Infornare a 220-230° C per il tempo strettamente necessario.

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI</b>	
per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1386 kJ (344 kCal)
GRASSI	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	65,5 g
di cui zuccheri	2,3 g
FIBRE	3,0 g
PROTEINE	12,3 g
SALE	2,00 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