

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Toast e Panini al Burro

Ecco un prodotto inimitabile, dal sapore inconfondibile di burro e dalla resa elevata, per preparare pane da toast e panini saporiti e morbidissimi, compagni ideali per affettati, formaggi e salse di ogni genere. Questo Preparato per Toast e Panini al Burro è proprio uno straordinario aiuto per chi ama la semplicità e la bellezza di un buffet di classe.

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0", **burro** in polvere (6,5%), zucchero, **latte scremato** in polvere, sale iodato, farina di cereali maltati (**frumento**), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi, lipasi).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **uova, soia, 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 | 10 | 20 | 40 |
| Acqua (circa) | 135-140 | 270-280 | 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) | 4 | 7 | 14 |

Preparazione Toast: Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 20 minuti circa. Spezzare l'impasto e mettere nell'apposita cassetta per toast (il peso dell'impasto da inserire deve essere indicato dal venditore della cassetta). Lasciare a lievitare 70-80 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C (ricoprire comunque la cassetta con un telo di plastica). Infornare a 200-210° C. Il tempo di cottura dipende dal peso dell'impasto. Per un impasto da 1,5 Kg attendere 50-60 minuti.

Preparazione Panini: Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 15 minuti circa. Spezzare l'impasto in piccole pezzature, formare i panini (rotondi o ovali). Mettere a lievitare su teglia infarinata (o rivestita con carta da forno) e coprire il tutto con un telo di plastica (orientativamente per 60-70 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Infornare con vapore (nebulizzare abbondante acqua sui pani appena infornati vaporizzare, con un normale spruzzatore). Temperatura di cottura 200-210° C.

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

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto | |
|---|--------------------|
| ENERGIA | 1575 kJ (379 kCal) |
| GRASSI | 5,8 g |
| di cui acidi grassi saturi | 3,1 g |
| CARBOIDRATI | 65,4 g |
| di cui zuccheri | 5,3 g |
| FIBRE | 2,0 g |
| PROTEINE | 12,4 g |
| SALE | 1,15 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