

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per Pane Pugliese con Semola di Grano duro

Il preparato per Pane Pugliese è una miscela a base di sola semola di grano duro, proveniente dalla pianura soleggiata di Altamura, per preparare la classica pagnotta originaria della Puglia.

Il pane si caratterizza per la sua rusticità, dal profumo inconfondibile aromatico, dalla crosta dorata tipica del Sud Italia e da una mollica porosa uniforme.

E' ideale per chi vuole richiamarsi alla "dieta mediterranea".

Il preparato semplifica i tempi di lavorazione e consente di ottenere un prodotto sfornato, che va tagliato a fette e rimane fresco più a lungo.

Si presta inoltre a preparare invitanti sfiziosità come bruschette e focacce.

INGREDIENTI: Semola rimacinata di **grano duro**, lievito madre di farina di **frumento**, sale iodato, enzimi (alfa amilasi, xylanasi).

CONTAMINAZIONE CROCIATA: Il prodotto può contenere tracce di **latte, 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	7,5	15	30
Acqua	175	350	circa 700-750

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 inizialmente il Preparato insieme al lievito con 600-650 grammi di acqua. Aggiungere poi gradatamente la rimanente acqua fino a totale incorporazione e assorbimento, ottenendo un impasto liscio, elastico e leggermente morbido.

Lasciare a riposare per 30 minuti coperto da un panno.

Poi provvedere a spezzare e formare le pagnotte arrotondate. A piacere, a fine formatura, si può anche sfarinare in superficie.

Mettere a lievitare sulla teglia, con carta da forno o adeguatamente oliata, coperta da un telo di plastica oppure canovaccio un po' inumidito, a temperatura ambiente per 75-90 minuti (che varia a seconda della temperatura iniziale di fine impasto e della temperatura ambiente).

Quindi, volendo si può incidere la superficie (con taglio circolare, tagli trasversali, a croce, ecc.) dopo aver fatto asciugare un po' la pasta.

Infornare a 200-210°C con vapore iniziale (vaporizzare con un normale spruzzatore un po' d'acqua sui pani al momento di infornare). Cottura di almeno 50-60 minuti a seconda delle pezzature.

P.S. Il pane può essere preparato anche con la macchina del pane, programma per pane bianco ed impostando una doratura leggera.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1402 kJ (338 kCal)
GRASSI	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,01 g
CARBOIDRATI	69,1 g
di cui zuccheri	5,5 g
FIBRE	1,2 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