

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Piadine e Tigelle

Il preparato per Piadine e Tigelle è una composizione bilanciata di ingredienti scelti per fare piadine romagnole (“biade”) e tigelle modenesi (“crescentine”) in modo facile, pratico e veloce, senza lunghi riposi e senza lievito di birra.

Con questo preparato abbiamo proposto ambedue le specialità sia nella versione con strutto, che in quella con olio di oliva, assicurando bontà, leggerezza e morbidezza unite ad una velocità di esecuzione perfetta per uno spuntino o un pasto dell’ultima ora.

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo “0”, polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale iodato, lecitina di girasole, amido di mais.

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 piadine con strutto:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Strutto	30	60	120
Acqua	112	225	circa 450

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

Le quantità sono espressi in grammi

Ricetta piadine con olio di oliva:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra vergine di oliva	37	75	150
Acqua	75	150	circa 300
Latte scremato	25	50	100

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

Le quantità sono espressi in grammi

Ricetta tigelle con strutto:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Strutto	20	40	80
Acqua	62	125	circa 250
Latte scremato	62	125	250

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

Le quantità sono espressi in grammi

Ricetta tigelle con olio di oliva:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra vergine di oliva	15-20	30-40	60-80
Acqua	62	125	circa 250
Latte scremato	62	125	250

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

Le quantità sono espressi in grammi

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

Preparazione piadine: Impastare il preparato con tutti gli ingredienti della ricetta fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e leggermente sodo, senza lavorarlo eccessivamente. Lasciarlo quindi a riposare per 5-10 minuti. Fare poi delle pezzature di 180-2000 g e poi arrotondare a pagnottella. Dopo un breve riposo di altri 5 minuti, stendere le palline con il mattarello formando dei dischi dello spessore di circa 2-3 mm e 25-30 cm di diametro.

A piacimento rifilare eventualmente i bordi del cerchio con una rotella taglia pizza.

Cuocere infine sul fornello con una padella antiaderente preriscaldata ben calda – a fuoco medio – rapidamente per 1,5-2 minuti circa per parte (a seconda dello spessore della pasta). Durante la cottura potete anche bucherellare la superficie con una forchetta.

Preparazione tigelle: Impastare come nella ricetta delle piadine, dando, qualora servisse, un primo riposo di 5-10 minuti. Procedere quindi a spianare con il mattarello la pasta ad uno spessore di ½ cm circa. Dopo un breve riposo di 5 minuti, con l'apposito coppapasta rotondo del diametro di 8 cm (oppure con i bordi di un bicchiere) formare dei piccoli dischi di circa 40-50 g ciascuno. Usando una padella antiaderente o una apposita tigelliera in ghisa leggermente oliata, preventivamente riscaldata e ben calda, cuocere le tigelle a fuoco medio per 3-5 minuti per parte, controllando che non prendano troppo colore.

Consigli utili: A fine cottura sia le piadine che le tigelle, per mantenersi morbide, potrebbero essere fatte riposare avvolte in un canovaccio pulito; una volta raffreddate potrebbero anche essere conservate chiuse in un sacchetto di nylon per 3-4 giorni prima di essere consumate.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1373 kJ (346 kCal)
GRASSI	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
CARBOIDRATI	68,2 g
di cui zuccheri	0,9 g
FIBRE	2,9 g
PROTEINE	9,5 g
SALE	1,79 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