

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Pizza Integrale con Grano Senatore Cappelli

Ecco una miscela equilibrata che permette di preparare una pizza alta e soffice.

Il grano Senatore Cappelli è un grano duro considerato una validata alternativa italiana al grano Khorasan spesso conosciuto come il nome Kamut (marchio registrato della multinazionale Kamut International Ltd). L'impasto che si ottiene è ricco di vitamine, proteine e sali minerali, con un buon tenore di fibre grezze.

INGREDIENTI: Farina di **grano duro integrale** "Senatore Cappelli" (80%), farina di **grano tenero** tipo "0", semola rimacinata di **grano duro**, sale iodato, fiocchi di patate macinate, germe di **grano**, lievito madre di farina di **frumento**, emulsionante (lecitina di **soia**), destrosio, farina di cereali maltati (**frumento**), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).

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	7-8	15	30
Olio di oliva	12	25	50
Acqua	160	325	650

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)	2-2,5	4	8

Preparazione: Versate in un recipiente, nella dose che preferite, il preparato, il lievito e l'olio e impastate insieme per 5-10 minuti, aggiungendo l'acqua gradatamente, fino ad ottenere un impasto leggermente morbido, liscio ed omogeneo. Formate una palla e lasciatelo a riposare per 15 minuti circa a temperatura ambiente coperto da un panno o da un telo di plastica. Quindi stendetelo sulla teglia del forno oleata o rivestita con carta da forno e lasciatelo a lievitare per circa un'ora in luogo tiepido coperto da uno strofinaccio umido (se si vuole accelerare la lievitazione l'acqua iniziale va aggiunta tiepida). Farcite poi con salsa di pomodoro ed altri ingredienti a scelta. Infornare in forno già caldo a 220°C per 20-30 minuti circa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1338 kJ (320 Kcal)
GRASSI	1,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
CARBOIDRATI	64,3 g
di cui zuccheri	1,4 g
FIBRE	8,2 g
PROTEINE	11,9 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