

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Pizza ai Cereali

È una composizione bilanciata di ingredienti scelti con cura per fare pizze rustiche ai cereali in teglia con semi vari (soia, lino, sesamo e girasole), ma anche piadine romagnole – sempre ai cereali – in modo facile, pratico e sicuro.

Con questo preparato abbiamo proposto ambedue le specialità integrali ricche di fibre, assicurando bontà, leggerezza e morbidezza unite ad una garanzia di esecuzione costante.

Il risultato sarà una pizza ai cereali che vi stupirà con il suo sapore intenso e rustico e la sua alta digeribilità!

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0", farina integrale di **grano tenero**, fiocchi di **soia**, farina di **segale**, semi di lino, semi di **sesamo**, semi di girasole, crusca di **frumento** termotrattata, fiocchi di mais macinati, glutine di **frumento**, farina di **soia** in granella, sale iodato, **latte** scremato in polvere, emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, farina di **cereali** maltati, enzimi (amilasi, xylanasi), agente trattam. farina (acido ascorbico).

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

Ricetta pizza in teglia:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito	7,5	15	30
Olio di oliva	12,5	25	50
Acqua	circa 100-150	circa 250-300	circa 550-600

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Impastare gli ingredienti con spirale per circa 8-10 minuti. Dare un primo riposo di 20 minuti. Quindi spezzare. Lasciare poi a riposare le pezzature per 10-15 minuti. Spianare e stendere sulle teglie. Mettere a lievitare per 60-90 minuti a 30-32°C con umidità. Infine farcire a piacere e infornare a 240-250°C per 20 minuti circa.

N.b.: Il preparato si predispone anche per fare le pizze al piatto a lunga lievitazione, mettendo nell'impasto solamente g. 6-9 max. di lievito di birra.

Ricetta piadina romagnola:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito	5	10	20
Strutto	30	60	120
Acqua	Circa 112,5	Circa 225	Circa 450

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: 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 gr.180-200 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 tagliapizza. 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 usare l'abitudine di bucherellarle in superficie con una forchetta.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1467 kJ (361 kCal)
GRASSI	7,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,9 g
CARBOIDRATI	54,9 g
di cui zuccheri	2,2 g
FIBRE	6,5 g
PROTEINE	17,4 g
SALE	2,23 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