

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Pane al Riso Nero Integrale

Il nostro preparato è un semilavorato studiato e bilanciato per ottenere un pane che conserva tutta la bontà del grano, ottima fonte di fibre, che assicura una assoluta digeribilità e prolungata morbidezza, inoltre si ottiene un pane dal gusto invitante e appetitoso.

Si caratterizza per una colorazione violacea della mollica ed una profumazione inconfondibile data dalla macinazione a pietra della farina di riso nero integrale, di origine italiana.

È consigliato per chi ricerca una alimentazione sana e genuina, a basso tenore di glutine, con ingredienti selezionati ricchi di proprietà nutrizionali importanti, fra cui gli antociani antiossidanti che combattono l'azione dei radicali liberi.

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "2", farina di riso nero integrale (30%), farina di mais, farina di **avena**, farina di **orzo**, germe di **grano**, pasta acida di **frumento**, emulsionante (lecitina di girasole), zucchero di canna, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Sale	5	10	20
Lievito di Birra	7,5	15	30
Olio Extra-Vergine di Oliva	12	25	50
Acqua	135	275	Circa 550

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Impastare insieme tutti gli ingredienti per circa 5 minuti alla I° velocità e altri 3-5 in II° (con spirale), aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e vellutato. E' consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 26-27°C.

Lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente. Spezzare in pezzature da gr. 150, arrotondare e schiacciare delicatamente con il palmo della mano. Decorare la superficie leggermente inumidita con semi a piacere. Mettere quindi a lievitare per 60-70 minuti ad una temperatura di 30-32°C con umidità costante. Infornare a 220-230° C come d'abitudine, con vapore iniziale.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1461 kJ (344 kCal)
GRASSI	3,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
CARBOIDRATI	64,6 g
di cui zuccheri	2,2 g
FIBRE	5,7 g
PROTEINE	12,5 g
SALE	0,01 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