

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

## Zaleti

I "zaleti o zaeti" sono dei biscotti croccanti e rustici, tipici dell'antica tradizione veneziana dalle origini contadine, la cui ricetta veneta è già nominata nel 1803 in un libro di Vincenzo Agnoletti, credenziere e liquorista presso Maria Luigia, Duchessa di Parma, Piacenza e Guastalla. Ancor prima Carlo Goldoni, il celebre commediografo veneziano, li citò nella sua opera "La buona moglie" del 1749.

Sono deliziosi biscottini molto golosi che prendono il nome dal caratteristico colore giallino ("zaletto" in dialetto veneto) che gli deriva dall'utilizzo della farina di mais. L'impasto viene poi arricchito con il burro, i tuorli e l'uvetta che fa capolino, Per donare una fragranza straordinaria si possono aggiungere anche i pinoli ed un goccio di grappa.

Sono perfetti sia per la colazione che la merenda o tutte le volte che volete concedervi un momento speciali. Solitamente vengono serviti dopo i pasti, intinti nel vino, nella malvasia o nello zibibbo, Ma si possono tranquillamente gustare con un buon tè, una tisana e, perché no, anche inzuppati nel latte e caffè al mattino.

INGREDIENTI: Farina di **grano tenero** tipo "0", farina bramata di mais gialla, zucchero, amido di mais, **latte scremato** in polvere, polveri lievitanti (pirofosfato acido di sodio, bicarbonato di sodio), sale, aromi.

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

Ricetta base:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Tuorli	25	50	100
Burro	65	130	260
Acqua	13	25	50
Uvetta sultanina	37	75	150
Pinoli	13	25	50
Eventuale grappa	Q.B.	Q.B.	Q.B.

**Preparazione:** Montare in planetaria con spatola il preparato ed il burro per il tempo necessario ad ottenere un impasto sabbioso. Poi aggiungere i tuorli e l'acqua, e a fine montata l'uvetta, i pinoli ed eventualmente una lacrima di grappa. Formare dei filoncini e staccare con le dita dei pezzetti, posandoli sulla teglia rivestita da carta da forno e distanziandoli tra loro. In alternativa si possono tagliare in forma ovale o romboidale. Dare quindi un leggero riposo e infornare a 180 ° C per il tempo necessario, in base alle pezzature.

Ricetta montata:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Uova	50	100	200
Burro	90	180	360

**Preparazione:** Dapprima montare con spatola il burro da solo, poi aggiungere le uova ed infine il preparato. Alla massa montata ottenuta incorporare per ultimo l'uvetta, i pinoli e, a piacere, la grappa. Quindi con il sac a poche creare sulla teglia piccoli pezzi lunghi 4-5 cm. Dopo un leggero riposo infornare a 200°C per il tempo necessario, sempre in base alle pezzature.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1530 kJ (363 kCal)
GRASSI	0,9 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
CARBOIDRATI	80,6 g
di cui zuccheri	23,8 g
FIBRE	1,7 g
PROTEINE	6,9 g
SALE	0,20 g

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