

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per

Pane ai 6 Cereali e Semi

Questo preparato è l'evoluzione del pane: ricco di salutari e selezionati ingredienti, per gustare con piacere un pane unico ed irresistibile.

Dal colore marcatamente scuro, dal profumo maltato è bello da vedere, scrocchia in bocca e soddisfa il palato.

Naturalmente ricco di fibre che, grazie alla loro proprietà di formare un gel viscoso, agiscono sulla sazietà, hanno un leggero effetto lassativo, sono ideali per le diete dimagranti, riducono l'assorbimento di grassi, colesterolo compreso.

Ma ciò che rende speciale questo preparato è il suo sapore, pieno, coinvolgente, appagante!

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo "0", semi di girasole, semi di **sesamo**, farina di **soia** spezzata, semi di lino, farina di **avena** integrale (parzialmente in fiocchi), miglio decorticato, fiocchi di mais estruso, farina di cereali maltati (**orzo** e **frumento**), sale integrale (da salgemma), farina di **segale** integrale, farina di riso integrale, emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di Birra	8	15	30
Olio EVO	10	20	40
Acqua	125	250	500

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 minuti in II° (con spirale), aggiungendo l'acqua gradatamente fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. 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 g 250-300 e formare a piacimento (a palla o a filone). Mettere poi a lievitare per 60-70 minuti ad una temperatura di 30-32°C con umidità costante. Prima di infornare incidere la pasta in superficie come consuetudine. Cuocere infine a 220-230°C per il tempo necessario a seconda della pezzatura scelta, con abbondante vapore iniziale.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

ENERGIA	1.464 kJ (360 kCal)
GRASSI	6,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
CARBOIDRATI	59,0 g
di cui zuccheri	1,5 g
FIBRE	6,0 g
PROTEINE	13,5 g
SALE	2,02 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