

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per Pan Blu®

Un pane dal colore blu non si era mai visto!

Questo pane, unico nel suo genere, deve il suo sorprendente colore blu ad un ingrediente naturale e ricco di antiossidanti ricavato dal fiore blu del "pisello farfalla".

Pan Blu è una nostra esclusiva farina speciale di alta qualità ed è perfetto per stupire gli ospiti e rendere speciale ogni pasto.

Il nostro Pan Blu oltre ad essere un piacere per gli occhi è anche una gioia per il palato. E' infatti arricchito con semi di zucca, fiocchi di farro e di orzo.

Sperimenta la magia del colore e del gusto in ogni morso.

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero, farina di riso, semi di zucca, fiocchi di **farro**, fiocchi di **orzo**, semi di papavero, lievito madre di farina di **grano** tenero, sale integrale, farina di cereali maltati (**frumento**), farina di pisello, estratto di alga spirulina, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente trattamento farina (acido L-ascorbico).

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

| Ricetta: | Dosaggio 1 | Dosaggio 2 | Dosaggio 3 |
|------------------|------------|------------|------------|
| Preparato | 250 | 500 | 1000 |
| Lievito di Birra | 7 | 13 | 25 |
| Acqua | 138 | 275 | 550 |

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

Le quantità sono espressi in grammi

Preparazione: Impastare insieme tutti gli ingredienti con spirale per circa 5 minuti alla I° velocità e altri 3-5 alla II°, aggiungendo l'acqua gradatamente fino ad ottenere un impasto omogeneo.

E' consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 26-27°C.

Lasciare a riposare l'impasto per 15-20 minuti a temperatura ambiente.

Spezzare in pezzature da grammi 75 e arrotondare a pallina, o formare a filoncino.

Decorare poi la superficie leggermente inumidita con i semi di papavero che troverà all'interno del sacco.

Mettere a lievitare in cella per 60-70 minuti ad una temperatura di 30-32°C con umidità costante. Prima di infornare incidere la superficie a piacere, con 1,2 o 3 tagli trasversali.

Cuocere a 180-190°C con vapore iniziale per il tempo strettamente necessario, aprendo la valvola verso fine cottura.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto

| | |
|----------------------------|---------------------|
| ENERGIA | 1.425 kJ (351 kCal) |
| GRASSI | 3,2 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,6 g |
| CARBOIDRATI | 64,8 g |
| di cui zuccheri | 1,1 g |
| FIBRE | 3,8 g |
| PROTEINE | 12,2 g |
| SALE | 1,96 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