

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per SEMICROCK mais

Scopri la bontà dei nostri crackers al mais e semi ad alto contenuto di fibre e proteine!

Ogni morso è una delizia croccante e irresistibile. Abbiamo creato una gamma di versioni che stuzzicheranno ogni tuo desiderio.

Il nostro preparato non necessita di alcun ingrediente aggiuntivo. E' **SENZA LIEVITO** pertanto è un alimento ideale per intolleranti al lievito e per chi segue una dieta vegetariana o vegana.

La nostra formula non richiede altro che una teglia e un po' d'acqua.

1. Prima di versare il preparato sulla teglia, questa va rivestita con carta da forno e ben inumidita con uno spruzzino d'acqua.
2. Versa il preparato su una teglia leccarda da 60x40 cm o 40x45. Con teglie di formato diverso fare le opportune proporzioni delle quantità.
3. Spruzza uniformemente la restante quantità di acqua sul prodotto spianato sulla teglia.
4. Inforna e preparati ad assaporare la bontà!

Semplice, veloce e delizioso - proprio come piace a te!

INGREDIENTI: Semi di girasole, granella di mais soffiato, **glutine** di frumento, semi di zucca, glucosio disidratato, semi di lino, amido di mais, sale, spezie (paprika in polvere, curcuma in polvere).

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

Ricetta	Dosaggio teglia 40 x 45 cm (circa)	Dosaggio teglia 60 x 40 cm
Preparato	200	650
Acqua (fra prima e dopo)	60	200

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

Le quantità sono espresse in grammi

PREPARAZIONE: Rivestire la teglia con carta da forno e inumidirla con qualche spruzzata di acqua. Versare il preparato sulla teglia e con una spatola stenderlo uniformemente. Spruzzare la rimanente acqua sul prodotto, utilizzando un dispenser per bagna o uno spruzzino nebulizzatore. Mettere in forno a 160°C per 18-20 minuti. Volendo ottenere delle pezzature regolari, dopo 5 minuti togliere la teglia dal forno e tagliare con il rullo da pizza per ottenere la forma desiderata (rettangoli o quadrati...). Poi ultimare la cottura in forno. Ogni 4-5 minuti aprire velocemente lo sportello del forno per far disperdere il vapore generato dalla cottura.

ATTENZIONE: La quantità di acqua si intende totale tra prima (umidificazione del fondo teglia) e dopo (nebulizzazione del prodotto steso sulla teglia).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g di prodotto	
ENERGIA	1749 kJ (418 kCal)
GRASSI	22,8 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
CARBOIDRATI	35,7 g
di cui zuccheri	1,0 g
FIBRE	6,1 g
PROTEINE	26,5 g
SALE	1,04 g

Dolci&Pani

info@dolciepani.it - www.dolciepani.it

Divisione dettaglio online della società ESKA S.n.c.

Specialisti in Pasticceria e Panificazione, dal 1981

Via Degli Artigiani, 23/25/27 - 35042 ESTE (PD)

P. Iva/C.f. 01028690285 Tel. +39 0429 600288 - Fax +39 0429 601060

www.facebook.com/Dolci.Pani - www.instagram.com/dolci.e.pani