

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato per SEMICROCK integrali

Scopri la bontà dei nostri crackers integrali 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, semi di lino scuri, glutine di **frumento**, **semi di sesamo** naturale, glucosio disidratato, fiocchi di **avena** fini, crusca di **frumento**, amido di **frumento**, sale, malto di **orzo**.

CONTAMINAZIONE CROCIATA: il prodotto può contenere tracce di **latte**, **uova**, **frutta a guscio**, **soia** 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	1986 kJ (475 kCal)
GRASSI	26,1 g
di cui acidi grassi saturi	2,8 g
CARBOIDRATI	27,5 g
di cui zuccheri	0,9 g
FIBRE	11,3 g
PROTEINE	27,3 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