

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane ai Multicereali

È una miscela contenente 7 diversi cereali (frumento, segale, avena, orzo, mais, miglio e riso) parzialmente in fiocchi, con aggiunta di soia in granella e semi (di lino e sesamo), fra loro bilanciati, ad alto contenuto di fibre naturali e sali minerali. Un abbinamento di gusti e sapori per ottenere un pane bello da vedere e buono da mangiare: il modo ideale di esaltare una alimentazione sana ed equilibrata.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0" (60%), semi di **sesamo**, farina di **soia** parzialmente in granella, semi di lino, farina di mais (4%), farina di **segale** integrale (3,5%), sale iodato protetto, miglio (2,5%), farina di **avena** parzialmente in fiocchi (2%), farina d'**orzo** parzialmente in fiocchi (2%), farina di riso (1,5%), farina di cereali maltati (**orzo**), emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). **Allergeni:** Glutine, sesamo, soia.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	10	20	40
Olio extra-vergine di oliva	10	20	40
Acqua	130-135	260-270	520-540

Se anziché utilizzare il lievito di birra si volesse utilizzare il lievito di birra disidratato (secco), i dosaggi sono invece:

	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	4	7	14

Preparazione: Impastare insieme gli ingredienti per alcuni minuti. Lasciare a riposare l'impasto per circa 15-20 minuti. Formare delle pagnotte rotonde e mettere a lievitare su una teglia infarinata, coperte con un telo di plastica (orientativamente per 60 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Si consiglia di dare una forma caratteristica alle pagnotte, incidendo la superficie con tagli a stella, con un coltello ben affilato. Quindi infornare a 220° C circa con vapore (vaporizzare con un normale spruzzatore un po' d'acqua sui pani appena infornati).

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

P.S. Il pane può essere preparato anche con la macchina del pane, digitando il programma per pane ai cereali, oppure per pane integrale, ed impostando una doratura leggera.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1506 Kj 372 Kcal
Grassi	5,4 g
- di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	61,9 g
- di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	4,8 g
Proteine	13,3 g
Sale	2,13 g
Altro	-

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