

# 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