

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane Integrale

Il pane integrale è un pane tradizionale della cucina italiana, dal gusto tipico e semplice. È la classica alimentazione per la salute delle funzioni digestive.

Questo è il prodotto giusto per preparare un pane a base di farina integrale, ricco di fibre naturali e sali minerali, dall'aspetto lievemente scuro. Con questo preparato non avrai più problemi di lievitazione.

Ingredienti: Farina integrale di **grano tenero** (70%), farina di **grano tenero** tipo "0", crusca di **grano tenero**, sale iodato, emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, farine di cereali maltati (**frumento, orzo**), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi).

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	8	15	30
Acqua	160	320	640

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

Le quantità sono espressi in grammi

I dosaggi con lievito di birra disidratato (secco) anziché con lievito di birra fresco sono:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	3	5	10

Preparazione: Impastare insieme gli ingredienti per alcuni minuti. Spezzare e formare i pani a piacimento. Mettere a lievitare su una teglia ricoperta con carta da forno, ricoperta con un telo di plastica (orientativamente per 60/70 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Prima di infornare si può incidere la superficie a piacere. Infornare a 220° C circa con vapore (vaporizzare con un normale spruzzatore un po' d'acqua sui pani appena infornati).

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	1376 Kj 333 Kcal
Grassi	1,8 g
- di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	62,8 g
- di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	8,0 g
Proteine	12,0 g
Sale	2,01 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