

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Panini Morbidi al Latte

Proponiamo una miscela contenente tutti gli ingredienti necessari (latte compreso) per preparare dei gustosi e morbidi panini al latte. Dal piacevole gusto dolce-salato, sono ideali per spalmarvi cioccolata o marmellata oppure per preparare degli invitanti panini imbottiti di ogni genere. Grazie all'alveolatura fine ed omogenea del prodotto finito, il nostro prodotto può essere utilizzato per preparare anche tartine e sandwich, hamburger e hot-dogs.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo "0", olio vegetale (girasole altoleico), zucchero, **latte** scremato in polvere (1,5%), sale iodato, fibre vegetali, sciroppo di glucosio, proteine del **latte**, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).  
**Allergeni:** Glutine, latte.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	10	20	40
Acqua (circa)	110-120	220-230	450

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)	4	7	14

**Preparazione:** Impastare tutti gli ingredienti per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 15 minuti circa. Spezzare l'impasto in piccole pezzature, formare delle palline e schiacciarle. Mettere a lievitare sulla teglia infarinata (o rivestita con carta da forno) e coprire con un telo di plastica (orientativamente per 60-80 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Infornare con vapore (nebulizzare abbondante acqua sui pani appena infornati vaporizzare, con un normale spruzzatore). Temperatura di cottura 200° C.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1500 Kj 371 Kcal
Grassi	4,4 g
- di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	67,3 g
- di cui zuccheri	8,1 g
Fibre	2,6 g
Proteine	12,0 g
Sale	1,02 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