

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Pane Antico con Avena e Orzo

Dalla mollica soffice e chiara, dal profumo antico e inconfondibile di grano duro, avena e orzo, si mangia per il suo sapore invitante. Non sbriciola, rimane croccante e si conserva morbido fino a sera. Volendo, PANE ANTICO viene proposto in una simpatica forma a "bruco", ottenuta con uno speciale stampo appositamente creato e disponibile su [www.dolciepani.it](http://www.dolciepani.it).

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, farina di **avena** (3,5%), farina d'**orzo** (3,5%), sale iodato, **latte** scremato in polvere, emulsionanti (lecitina di **soia** e di girasole), destrosio, farina di cereali maltati (**frumento**), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). **Allergeni:** glutine, latte, soia.

Il prodotto può contenere tracce di **uova, frutta a guscio, sesamo** e **solfiti** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	8-9	17-18	35
Olio extra-vergine di oliva	11-12	22-23	45
Acqua (circa)	160	290	580

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	6	12

**Preparazione:** Impastare insieme gli ingredienti per alcuni minuti. Lasciare puntare per 20 minuti in una bacinella oliata.

**Se si vuole formare a piacere:** Spezzare e formare i pani a piacimento.

**Se si desidera invece stampare il prodotto con l'apposito stampo:** Stendere sulla tavola infarinata, spezzare in pezzature da 80-100 grammi e arrotolare. Quindi dare un secondo riposo di 10 minuti e poi, premendo bene, stampare con l'apposito stampo.

**Dopo la formatura:** Mettere a lievitare su una teglia foderata con carta da forno. Coprire i pani con un telo di plastica (orientativamente per 60 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Infornare a 220° C circa con vapore iniziale (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	1405 Kj 348 Kcal
Grassi	1,5 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	66,9 g
- di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	2,7 g
Proteine	12,6 g
Sale	2,1 g

**Dolci&Pani**

[info@dolciepani.it](mailto:info@dolciepani.it) - [www.dolciepani.it](http://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

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

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