

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane e Grissini ai Sapori Mediterranei con Spezie

È una miscela esplosiva di spezie ed aromi: capperi, olive, rosmarino, origano, semi di lino e fiocchi di avena per preparare pane o grissini stuzzicanti e appetitosi! La tradizione Mediterranea in un preparato profumato e saporito, da gustare da solo o con un aperitivo! Scegli la tua ricetta e ... buon appetito!

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semi di lino, fiocchi di **avena**, capperi disidratati, olive verdi disidratate, sale iodato, rosmarino (0,6%), origano (0,25%), farina di cereali maltati (**frumento**), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi). **Allergeni:** Glutine.

Ricetta per pane:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine di oliva	10	20	40
Lievito di birra fresco	10	20	40
Acqua (circa)	120	230	560

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 pane: Impastare insieme gli ingredienti (aggiustare l'acqua secondo necessità). Spezzare l'impasto in pezzi da g 100 circa e formare dei filoncini. Mettere a lievitare sulla teglia infarinata (oppure ricoperta con carta da forno) e coprire con un telo di plastica (orientativamente per 60 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C, il doppio di tempo per temperatura ambiente). Praticare 1 o 2 incisioni sulla superficie dei filoncini con una taglierina ben affilata. Infornare con vapore (vaporizzare con un normale spruzzatore molta acqua sui pani appena infornati). Temperatura di cottura di 220° C (per 20-25 minuti).

Ricetta per grissini:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine di oliva	12,5	25	50
Lievito di birra fresco	10	20	40
Acqua (circa)	150	300	600

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 grissini: Impastare insieme gli ingredienti (aggiustare l'acqua secondo necessità). Spianare l'impasto con il mattarello e tagliare a strisce, allungarle e infarinarle su farina di riso (se possibile). Mettere a lievitare sulla teglia infarinata (oppure ricoperta con carta da forno) e coprire con un telo di plastica (orientativamente per 40 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C, il doppio di tempo per temperatura ambiente). Infornare con vapore (vaporizzare con un normale spruzzatore molta acqua sui pani appena infornati). Temperatura di cottura di 200° C per alcuni minuti.

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

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1432 Kj 356 Kcal
Grassi	3,2 g
- di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	65,4 g
- di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	4,6 g
Proteine	12,6 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