

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Toast e Panini al Burro

Ecco un prodotto inimitabile, dal sapore inconfondibile di burro e dalla resa elevata, per preparare pane da toast e panini saporiti e morbidissimi, compagni ideali per affettati, formaggi e salse di ogni genere. Questo Preparato per Toast e Panini al Burro è proprio uno straordinario aiuto per chi ama la semplicità e la bellezza di un buffet di classe.

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo "0", **burro** in polvere (6%), zucchero, **latte** scremato in polvere, sale iodato, emulsionante (E472e), destrosio, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi). **Allergeni:** Glutine, latte.

<b>Ricetta:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	10	20	40
Acqua (circa)	135-140	270-280	550

Se anziché utilizzare il lievito di birra si utilizza 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 Toast:** Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 20 minuti circa. Spezzare l'impasto e mettere nell'apposita cassetta per toast (il peso dell'impasto da inserire deve essere indicato dal venditore della cassetta). Lasciare a lievitare 70-80 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C (ricoprire comunque la cassetta con un telo di plastica). Infornare a 200-210° C. Il tempo di cottura dipende dal peso dell'impasto. Per un impasto da 1,5 Kg attendere 50-60 minuti.

**Preparazione Panini:** Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente 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 i panini (rotondi o ovali). Mettere a lievitare su teglia infarinata (o rivestita con carta da forno) e coprire il tutto con un telo di plastica (orientativamente per 60-70 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 200-210° C.

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

<b>CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO</b> (per g 100 di prodotto)	
Energia	1538 Kj 380 Kcal
Grassi	6,1 g
- di cui acidi grassi saturi	3,4 g
Carboidrati	65,1 g
- di cui zuccheri	5,5 g
Fibre	2,0 g
Proteine	12,4 g
Sale	1,15 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