

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane senza lievito di birra con farina macinata a pietra tipo "1"

È una miscela contenente dell'ottima farina macinata a pietra, opportunamente aggiunta di altri ingredienti per preparare un pane consigliato a chi soffre di allergia ai lieviti. Il pane ottenuto è gustoso, un po' compatto, ma dalla crosta fragrante ed una mollica morbida. Dal sapore rustico si sposa bene con insaccati e formaggi. L'assenza di lievito accorcia i tempi di preparazione con una lavorazione pressoché diretta. La lavorazione e la forma proposta derivano da un'antica ricetta contadina veneta ("schissoto") a cui il pane si ispira.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "1" macinata a pietra (70%), farina **manitoba**, semola rimacinata di **grano** duro, sale iodato, **latte** scremato polvere, zucchero, polveri lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), amido di mais.

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine d'oliva	10	20	40
Acqua	125	250	500

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto un po' consistente. Spezzare in pezzature di g 300 o misure multiple (g 600-900), arrotondare e poi spianare in forma ovale o rotonda.

Lasciare a riposare per 10-15 minuti, non oltre, e poi incidere la superficie dell'impasto con tagli lunghi, paralleli e incrociati, formando dei rombi o rettangoli. Infornare subito a 220-230° C (senza vapore). Cottura di 30-45 minuti a seconda delle pezzature.

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

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1484 Kj 363 Kcal
Grassi	0,9 g
- di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	67,6 g
- di cui zuccheri	4,0 g
Fibre	3,1 g
Proteine	12,1 g
Sale	2,11 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