

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane con Grano Senatore Cappelli, Saraceno e Grano Farro

Ecco un preparato che è un'azzeccata combinazione di cereali integrali che, insieme alla semola di grano duro e semi di sesamo, consentono di ottenere un pane dal gusto e profumazione invitanti. Il grano Senatore Cappelli è una alternativa italiana al grano Khorasan. Il pane ottenuto è ricco di vitamine, proteine e sali minerali, con un buon tenore di fibre grezze.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, farina di **grano** Senatore Cappelli (6%), farina integrale di **grano** saraceno (5%), farina di **grano farro** integrale (4,5%), semi di **sesamo**, sale iodato, pasta acida essiccata di **grano** tenero, agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi). **Allergeni:** Glutine, sesamo.

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	10	20	30
Acqua	145	290	580

Variante: Per ottenere un pane più saporito e fragrante aggiungere g 40 di olio extra-vergine di oliva per 1 Kg di preparato e diminuire l'acqua della stessa quantità.

Se anziché utilizzare il lievito di birra si utilizza il lievito di birra disidratato (secco), i dosaggi sono:

	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Lievito di birra disidratato (secco)	3	5	10

Preparazione: Impastare insieme gli ingredienti. Lasciare a riposare per circa 10 minuti. Spezzare in pezzi da g 80-100 e formare a filoncino. Mettere a lievitare su teglia infarinata e coprire con un telo di plastica (orientativamente per 40-50 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Per dare rusticità al pane infarinare la superficie leggermente inumidita. Incidere a piacere. Infornare a 220-230° C con vapore (vaporizzare con un normale spruzzatore un po' d'acqua sui pani appena infornati).

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

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	1442 Kj 356 Kcal
Grassi	2,5 g
- di cui acidi saturi	0,5 g
Carboidrati	65,6 g
- di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	3,9 g
Proteine	12,5 g
Sale	2 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

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