

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Scrocchiarella e Focaccia con Semola

Ecco un ideale compagno per sottilissimi e scrocchianti snack, che subito si sciolgono in bocca e deliziano il palato. La lavorazione è a lunga a lievitazione ma lo sfizio è poi assicurato! Ed anche con le focacce non si scherza!

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro (25%), fiocchi di patate farina di **avena**, farina di **orzo**, sale iodato, lievito madre di farina di **frumento**, emulsionante (lecitina di girasole), **latte** scremato in polvere, zucchero, destrosio, farina di cereali maltati (**frumento**), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente trattamento della farina (acido L-ascorbico). **Allergeni:** Glutine, latte.

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

<b>Ricetta scrocchiarella:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine di oliva	15	30	60
Lievito di birra fresco	3-4	7-8	15
Acqua	150	300	600

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)	1-2	3	5

**Preparazione scrocchiarella:** Impastare bene gli ingredienti. Mettere l'impasto in frigo per almeno 16-18 ore. Togliere dal frigo e tirare la pasta il più sottile possibile con la sfogliatrice e poi a mano. Infornare a 200-210° C per 3-4 minuti fino ad ottenere una scrocchiarella dorata e croccante.

<b>Ricetta focaccia:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	3	6	12
Acqua	200	400	800

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)	1	2	4

**Preparazione focaccia:** Impastare bene gli ingredienti. Mettere l'impasto in frigo per almeno 16-18 ore. Togliere dal frigo, formare la focaccia fino ad un'altezza di 4-5 mm. Spennellare la superficie con una emulsione di olio di oliva, acqua e sale. 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). Infornare a 200-210° C

<b>CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO</b> (per g 100 di prodotto)	
Energia	1397 Kj 347 Kcal
Grassi	1,2 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	67,7 g
- di cui zuccheri	2,4 g
Fibre	2,5 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

per 10-12 minuti. Varianti: La superficie può essere decorata con ingredienti vari, tipo rosmarino, pomodoro, acciughe, ecc.

Proteine	12,4 g
Sale	2,02 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