

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per

## Pizza

La pizza fa parte della nostra grande tradizione italiana ma non sempre il risultato è quello sperato. Con il nostro preparato potrai ottenere un pizza lievitata al punto giusto, leggera, soffice e croccante allo stesso tempo. Ottima la tenuta in levitazione e la cottura. All'impasto ci pensiamo noi, al condimento ci pensi tu!

Ingredienti: **Farina di grano tenero tipo "0"**, **latte scremato in polvere**, sale iodato, **germe di grano**, emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, **farina di cereali maltati**, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico). Allergeni: Glutine, latte.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Olio extra-vergine di oliva	17-18	35	70
Lievito di birra fresco	10	20	40
Acqua	150	300	600

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

**N.B. Non aggiungere sale**, è già presente nel preparato. Eventualmente aggiungerlo nella farcitura.

**Preparazione:** Mettere il preparato in una terrina, aggiungere l'olio ed il lievito. Mescolare un po' con un cucchiaino per amalgamare gli ingredienti, poi iniziare ad aggiungere l'acqua ed impastare bene. Arrotolare e lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti. Quindi spezzare, arrotolare delle palline e spianare per preparare delle pizze al piatto oppure spianare tutto l'impasto allo spessore desiderato e stendere su teglia infarinata. Coprire con un telo di plastica e lasciare a lievitare per 80-90 minuti a temperatura ambiente (se si vuole accelerare la lievitazione l'acqua iniziale va aggiunta tiepida). Guarnire a piacere e cuocere a 230-250° C.

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

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1401 Kj 349 Kcal
Grassi	1,5 g
- di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	66,1 g
- di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	2,7 g
Proteine	13,2 g
Sale	1,97 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