

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Panini alla Zucca

I panini alla zucca si distinguono per la caratteristica colorazione paglierina e per l'invitante gusto e profumo della zucca gialla. Con questo preparato, oltre alla facilità di utilizzo (non è necessario tagliare, bollire, sminuzzare la zucca), i panini saranno morbidi e lenti al raffermaimento, ideale sostituto di panini dolci e brioche, a motivo della nota leggermente dolce tipica della zucca.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", zucchero, zucca essiccata in polvere (7,5%), sale iodato, **latte** scremato in polvere, emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, farina di cereali maltati (**frumento**), colorante (beta-carotene), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi). **Allergeni: Glutine, latte.**

| Ricetta: | Dosaggio 1 | Dosaggio 2 | Dosaggio 3 |
|-------------------------|------------|------------|------------|
| Preparato | 250 | 500 | 1000 |
| Lievito di birra fresco | 10 | 20 | 40 |
| Burro o margarina | 12-13 | 25 | 50 |
| Acqua (circa) | 125 | 250 | 500 |

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: Impastare tutti gli ingredienti per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 20 minuti circa. Spezzare l'impasto in piccole pezzature, formare delle palline.

Mettere a lievitare sulla teglia infarinata (o rivestita con carta da forno) e coprire con un telo di plastica (orientativamente per 60-80 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C). Volendo incidere la superficie come nella foto riportata nel nostro sito, dopo 5-10 minuti di lievitazione schiacciare leggermente in più punti le palline con una righello (od anche ad esempio un lungo coltello premendo con la parte non affilata). Una volta inciso completare la lievitazione. Infornare con vapore (nebulizzare abbondante acqua sui pani appena infornati vaporizzare, con un normale spruzzatore).

Temperatura di cottura 200° C.

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

| CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto) | |
|--|------------------|
| Energia | 1404 Kj 349 Kcal |
| Grassi | 1,1 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 0,3 g |
| Carboidrati | 69,4 g |
| - di cui zuccheri | 8,6 g |
| Fibre | 3,7 g |
| Proteine | 11,8 g |
| Sale | 1,48 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