

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane ai Semi e Farina di Zucca

Vi presentiamo un pane dall'invitante gusto e profumo di zucca gialla e dall'aspetto rustico. La zucca non è solo il simbolo del mondo anglo-sassone che festeggia la ricorrenza di *Halloween* ma è anche un prodotto tipico della cucina Italiana e come tale si può accompagnare quotidianamente con pietanze tradizionali caserecce.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semi di zucca (12,5%), zucca essiccata (4%), sale iodato, **glutine di frumento**, emulsionante (lecitina di girasole), destrosio, farina di cereali maltati (**frumento**), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico).
Allergeni: Glutine.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	10	20	30
Olio di oliva	12-13	25	30
Acqua (circa)	140	275	550

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)	3-4	7	10

Preparazione: Impastare tutti gli ingredienti per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 20 minuti circa. Spezzare in pastelle da 80-100 grammi. Appallottolare e 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). Completata la lievitazione, infornare con vapore (nebulizzare abbondante acqua sui pani appena infornati vaporizzare, con un normale spruzzatore) ad una temperatura di cottura 22-230° C.

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	1581 Kj 390 Kcal
Grassi	2,9 g
- di cui acidi grassi saturi	1,6 g
Carboidrati	58,0 g
- di cui zuccheri	2,1 g
Fibre	4,5 g
Proteine	15,3 g
Sale	2,0 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