

# Dolci&Pani

fatti con le tue mani

## Preparato in polvere per Pizza a lunga lievitazione

Per ottenere una pizza croccante e morbida al tempo stesso, gustosa e saporita, facile da digerire, allora la lunga lievitazione è proprio quello che ci vuole. Come? Prepari l'impasto, lo metti in frigo e lo cuoci il giorno dopo. Segui le istruzioni, sarà facilissimo ottenere una pizza da favola. Inoltre sentirai che sapore con gli ingredienti che abbiamo selezionato!

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, 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 **sesamo** utilizzati nello stesso impianto di produzione.

<b>Ricetta:</b>	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco	1-2	3-4	6-8
Olio di oliva	12-13	25	50
Acqua (circa)	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)	0,4-0,7	1-1,5	2-3

**Preparazione:** Impastare bene gli ingredienti. Mettere l'impasto in frigo (4-6°C) per almeno 16-18 ore (ma anche 2 giorni dopo vanno benissimo!). Togliere dal frigo, stendetela bene (senza reimpastare) allo spessore desiderato (suggeriamo 3 mm circa) e porre su una teglia infarinata (o coperta con carta da forno) per circa un'ora in modo da completare la lievitazione.

Quindi farcire a piacere ed infornare a 200-220° 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
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