

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Boccon Nero con Carbone Vegetale

Il Preparato per Boccon Nero è una idea originale per sostituire il pane in tavola con degli sfiziosi bocconcini neri. È ottenuto con del carbone vegetale attivo, inodore ed insapore, prodotto in conformità alle norme HACCP e al U.S. Food Chemicals Codex, classificato come colorante dal Regolamento UE n. 1333/2008 con il numero E153, ma ottimo ingrediente per contrastare alcune disturbi dell'apparato gastro-intestinale quali meteorismo, coliti, acidità e gonfiori addominali. Se contenuto in un impasto di farine, lievito ed acqua non si può chiamare pane (perché la legge vieta l'utilizzo di coloranti nel pane) ma si mangia come il pane: diventa infatti un appetitoso "Boccon Nero"!

Il Preparato per Boccon Nero è una miscela di varie farine, lievito madre e la lecitina di girasole, che donano fragranza e morbidezza a lungo poiché in altro modo il carbone vegetale tenderebbe a seccare ben presto il prodotto finito.

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semola rimacinata di **grano** duro, fiocchi di patate, farina di **avena**, farina di **orzo**, colorante: carbone vegetale (1,5%), **lievito madre di farina di frumento**, emulsionante (lecitina di girasole), **latte** scremato in polvere, farina di cereali maltati (**frumento**), zucchero, destrosio, agente trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi), spezie, antiossidanti (**sodio metabisolfito**, ascorbil palmitato). Allergeni: Glutine, latte, solfiti.

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

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Sale	4	7-8	15
Olio extra-vergine d'oliva	12-13	25	50
Lievito di birra fresco	7-8	15	30
Acqua (circa)	140	280	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	5	10

Preparazione: Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 5-10 minuti. Spianare l'impasto con il matterello a circa 5 mm, poi tagliare l'impasto con un coltello affilato e formare dei piccoli quadrati o dei rettangoli di circa 30 grammi cadauno (oppure dare altre forme a piacimento). Posare sulla teglia infarinata (o rivestita con carta da forno), ricoprire con un telo (di plastica) e lasciare a lievitare (il tempo dipende dalla temperatura di lievitazione). Infornare a 220-230°C. C per circa 14-15 minuti.

CONTENUTO NUTRIZIONALE MEDIO (per g 100 di prodotto)	
Energia	1411 Kj 347 Kcal
Grassi	1,2 g
- di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	68,6 g
- di cui zuccheri	3,1 g
Fibre	2,8 g
Proteine	12,1 g
Sale	0,02 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

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

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