

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane al Riso Nero Integrale Venere

Il nostro preparato è un semilavorato studiato e bilanciato per ottenere un pane che conserva tutta la bontà del grano, ottima fonte di fibre, che assicura una assoluta digeribilità e prolungata morbidezza, inoltre si ottiene un pane dal gusto invitante e appetitoso.

Si caratterizza per una colorazione violacea della mollica ed una profumazione inconfondibile data dalla macinazione a pietra della farina di riso nero "Venere" integrale, di origine italiana.

È consigliato per chi ricerca una alimentazione sana e genuina, a basso tenore di glutine, con ingredienti selezionati ricchi di proprietà nutrizionali importanti, fra cui gli antociani antiossidanti che combattono l'azione dei radicali liberi.

Ingredienti: Farina di **grano tenero** tipo "2", farina di riso nero integrale "Venere" (25%), farina di mais, farina di **avena**, farina di **orzo**, germe di **grano**, pasta acida di **frumento**, emulsionante (lecitina di girasole), zucchero di canna, enzimi (alfa amilasi, xylanasi), agente di trattamento della farina (acido ascorbico).

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

| Ricetta: | Dosaggio 1 | Dosaggio 2 | Dosaggio 3 |
|-----------------------------|------------|------------|------------|
| Preparato | 250 | 500 | 1000 |
| Sale | 5 | 10 | 20 |
| Lievito di Birra | 7,5 | 15 | 30 |
| Olio Extra-Vergine di Oliva | 12 | 25 | 50 |
| Acqua | 135 | 275 | Circa 550 |

Preparazione: Impastare insieme tutti gli ingredienti per circa 5 minuti alla 1° velocità e altri 3-5 in II° (con spirale), aggiungendo l'acqua gradualmente fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e vellutato. E' consigliabile che la temperatura dell'impasto non superi i 26-27°C.

Lasciare a riposare l'impasto per 10-15 minuti a temperatura ambiente. Spezzare in pezzature da gr. 150, arrotondare e schiacciare delicatamente con il palmo della mano. Decorare la superficie leggermente inumidita con semi a piacere. Mettere quindi a lievitare per 60-70 minuti ad una temperatura di 30-32°C con umidità costante. Infornare a 220-230° C come d'abitudine, con vapore iniziale.

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

Funziona anche con la macchina del pane selezionando il programma desiderato.

FILIERA RISO
VENERE
Autorizzazione
SA.PI.SE. n. 18016
www.risovenere.it



| VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto) | |
|--|-----------------|
| Energia | 1461Kj 344 Kcal |
| Grassi | 3,2 g |
| - di cui acidi grassi saturi | 0,4 g |
| Carboidrati | 64,6 g |
| - di cui zuccheri | 2,2 g |
| Fibre | 5,7 g |
| Proteine | 12,5 g |
| Sale | 0,01 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