

Dolci&Pani

fatti con le tue mani

Preparato in polvere per Pane Biologico con Semi di Girasole, Lino e Avena

Presentiamo un preparato per pane a base di farina di frumento, arricchita da semi di girasole e lino e avena, che rispetta la normativa sui prodotti biologici. I nostri prodotti biologici sono controllati periodicamente dall'istituto ICEA, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole allo scopo. Il nostro numero di registrazione presso ICEA è il seguente: IT BIO 006 E1220. Per legge un prodotto biologico deve contenere almeno il 95% di ingredienti biologici (Reg. CE n° 834/07).

Il pane da noi proposto abbina all'ottimo gusto del girasole e le proprietà delle fibre contenute nei semi di lino e di avena. Il risultato è un alimento invitante e sano destinato ai consumatori più esigenti.

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MiPAAF IT BIO 006
AGRICOLTURA UE
OPERATORE CONTROLLATO N. E1220



Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo "0", semi di girasole (13,5%), semi di lino (7,5%), fiocchi di **avena** (2,5%), sale iodato, emulsionante (lecitina di **soia**), agente di trattamento della farina (acido L-ascorbico), enzimi (alfa amilasi, xylanasi). Ingredienti decorazione: Granella di farina di **grano** tenero.
Allergeni: Glutine, soia.

Ricetta:	Dosaggio 1	Dosaggio 2	Dosaggio 3
Preparato	250	500	1000
Lievito di birra fresco (OGM free)	8	15	30
Acqua (circa)	140	280	550

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) (OGM free)	3	5	10

Impastare gli ingredienti aggiungendo l'acqua gradatamente per alcuni minuti fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciare a riposare l'impasto per 10 minuti circa. Spezzare l'impasto in pezzature abbastanza grosse (circa 300 grammi). Arrotondare, e mettere a lievitare sulla teglia infarinata (o rivestita con carta da forno). Praticare 3 incisioni come nella foto pubblicata sul sito DOLCI&PANI. Lasciare a lievitare 70-80 minuti circa ad una temperatura di 27-28° C (ricoprire con un telo di plastica). Infornare con vapore (nebulizzare abbondante acqua sui pani appena infornati vaporizzare, con un normale spruzzatore). Temperatura di cottura 220° C. Cottura di 35-40 minuti.

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (per g 100 di prodotto)	
Energia	1687 Kj 400 Kcal
Grassi	10,3 g
- di cui acidi grassi saturi	1,5 g
Carboidrati	60,8 g
- di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	5,5 g
Proteine	13,8 g
Sale	1,88 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