

Piega

Ritaglia

www.delvinohoreca.it

AGUGIARO & FIGNA



PRESENTA

FOOD & BEVERAGE

DELVINO



Fai timbrare il simbolo del sacchetto in cassa, quando avrai raggiunto 10 timbri, riceverai in omaggio la sacca in litta di "STORIE DI FARINA". Per ogni pacco di farina acquistato, delle seguenti linee: Le Tradizionali, Le Naturali, Le Senza Glutine, Le Speciali e Le Professionali, avrai diritto ad un timbro sulla scheda. Le immagini sono puramente indicative.



IL PANE FATTO IN CASA

Ingredienti



1000 grammi di farina "L'ITALIANA"

530 grammi di acqua a temperatura ambiente

20 grammi di sale fino

25 grammi di lievito di birra fresco

10 grammi di zucchero

15 grammi di olio extravergine di oliva

Preparazione

Sciogliere il lievito di birra e lo zucchero in acqua ed inserire il tutto nell'impastatrice.

Aggiungere la farina ed iniziare ad impastare fino al raggiungimento di un impasto liscio ed omogeneo (circa 3 minuti). Aggiungere poi il sale e per ultimo l'olio.

Impastare ancora qualche minuto (totale tempo d'impasto 5-6 minuti).

Mettere l'impasto sul tavolo o all'interno di una bacinella, coperto da un panno o pellicola e lasciar riposare per 35-40 minuti.

Dividere la pasta in porzioni di 250 grammi. Lavorare con le mani ciascuna porzione appiattendola a disco e poi arrotolandola a filoncino.

Disporre i filoncini sulla teglia da forno (precedentemente coperta da un foglio di carta da forno) e lasciar ancora lievitare fino al raddoppio del volume, mantenendo il tutto coperto da un panno o da una pellicola.

A lievitazione ultimata, con un coltello fare dei tagli sulla superficie di ogni filoncino e cuocere in forno, precedentemente riscaldato a 240° C, per circa 30 minuti.

Per ricevere la sacca di liuta di "STORIE DI FARINA" riempi tutti i campi qui di lato con i tuoi dati, e consegna la scheda completa con i 10 timbri, al rivenditore.

Ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, recante "Codice in materia di protezione dei dati personali", i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti e, secondo quanto previsto dall'articolo 48 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, saranno utilizzati esclusivamente per gli adempimenti richiesti dal decreto-legge 7 giugno 2017, n. 73.

Nome

Cognome

Città

Email

Cellulare

Ritaglia

Piega

Stampa la pagina e ritaglia la scheda seguendo le indicazioni di taglio, poi piegala su se stessa come nell'esempio

Ritaglia

Piega

