

PRATIKO	
IL PREPARATO PER PIZZA E FOCACCE CON LIEVITO MADRE ESSICATO	
INGREDIENTI:	Farina di grano tenero tipo 0, lievito madre essiccato (2%), Germe di grano tenero tostato, lievito secco.

CARATTERISTICHE CHIMICO-REOLOGICHE

Umidità	Max 15,50%
---------	------------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	150.000 Ufc/g
Stafilococchi coagulasi +	10 Ufc/g
Salmonella	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Bacillus cereus	500 ufc/g
Muffe	1.000 Ufc/g

ALLERGENI

Allergeni	Puo' contenere tracce di soia
-----------	-------------------------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	Polvere
Colore	avorio tipico degli sfarinati con microcapsule di lievito marrone chiaro.
Odore	tipico degli sfarinati con lievito secco

CARATTERISTICHE D' IMBALLAGGIO

Tipo d'imballo	Sacchetto di carta
Peso netto	500gr
Informazioni	Sul sacco vengono scritti lotto di produzione e data scadenza
Condizioni di stoccaggio	Luogo fresco e asciutto
TMC	12 mesi sacchetto chiuso

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1429 kJ /342 kcal
Grassi	1,1 g
Di cui saturi	0.1 g
Carboidrati	75 g
Di cui zuccheri	2 g
Fibre	3 g
Proteine	12 g
Sale	0 g



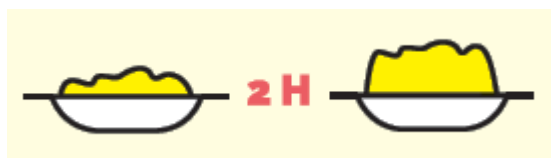
INDICAZIONI D'USO :

ingredienti: 500g di "pratiko pizza", 300 ml di acqua tiepida, 10-12g di sale, 10g olio extravergine di oliva.

Passo 1 : versare il preparato, l'80% di acqua (tiepida), il sale e l'olio di oliva in un recipiente. Mescolare il tutto e impastare per 7-10 minuti aggiungendo lentamente l'acqua rimasta. L'impasto deve essere liscio e non appiccicoso.



Passo 2: far riposare l'impasto coperto da un panno umido o con pellicola alimentare, fino a che non si raddoppia di volume, circa 2 ore



Passo 3: stendere l'impasto in una teglia ben oleata (20x30 cm) e lasciare riposare per altri 30 minuti, poi stendere nuovamente.



Passo 4 : aggiungere il pomodoro e cucinare nel forno precedentemente riscaldato a 250 °C per 15-20 minuti a 5 minuti dal termine aggiungere la mozzarella.

