



DREISAAT

miscela ai tre semi

adatta per pane, panini, specialità ai 3 semi (lino, sesamo e lupino)



Dreisaat: miscela per pane, panini, e

pani ai 3 semi

alle noci e uvetta - alle olive - ai fichi



ricetta base

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	550 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Grassi (facoltativo)	50 gr.

Si consiglia di aggiungere 100 gr. di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata. Alla ricetta base si possono aggiungere 200 gr. di noci con 80 gr. di uvetta sultanina o 200 gr. di olive nere, oppure, 200 gr. di fichi secchi che verranno aggiunti a fine impasto mescolandoli brevemente.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti aggiungendo l'acqua in più riprese. La pasta assumerà una consistenza molle ma molto cordosa.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Far puntare per circa 30 minuti. Spezzare in parti da 600 gr., filonare oppure formare i panini e mettere nel cestino infarinato avendo cura di tenere la chiusura al di sopra.

Lievitazione: 1 ora a 27°C.

Capovolgere su telaio e incidere.

cottura

35-40 minuti a 200-220°C con vapore.

grissini ai 3 semi



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	400 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Olio d'oliva	50 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso. Disporre la pasta su assi unte e stenderla all'altezza di 1 cm. per una larghezza di 25 cm.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Riposo dell'impasto: 20 minuti.

Tagliare delle liste di 2 cm. ed allungarle tirandole per le estremità.

cottura

230°C per 10-12 minuti circa.

NOTA I grissini possono essere cosparsi in superficie con semi di sesamo e papavero.

specialità ai 3 semi (lino, sesamo e lupino).

croissant ai 3 semi



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Lievito di birra	30-70 gr.
Margarina sfoglia	300 gr.

modalità d'impiego

Impastare **Dreisaat** acqua e lievito fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C. Riposo della pasta: 20 minuti circa.

Tirare a sfoglia dando tre pieghe a tre aggiungendo la margarina sfoglia. Stendere, tagliare a triangoli e formare. Disporre i croissant su teglie precedentemente preparate con carta da forno.

Lievitazione: 45 minuti a 30°C.

A lievitazione completa lucidare con uovo.

cottura

Cuocere a 180/200°C per 15-20 minuti circa.

panino ai 3 semi

con muesli e uvetta



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	600 gr.
Back muesli	160 gr.
Lievito di birra	50 gr.
Uva sultanina	250 gr.

Si consiglia di aggiungere 100 gr. di pasta di riporto per ogni dose sopraindicata.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti tranne l'uvetta sultanina, aggiungendo l'acqua in più riprese. A fine impasto aggiungere l'uvetta, lasciandola impastare brevemente.

Temperatura dell'impasto: 25-27°C.

Far puntare per circa 15 minuti. Spezzare secondo la forma desiderata. Bagnare la superficie e cospargerla con **back muesli***.

Lievitazione: 50 minuti a 27°C.

cottura

200-220°C per 20 minuti, per pani da 100 gr., con vapore.

* **Back muesli** è una miscela consigliata per una sana alimentazione.

Ingredienti: fiocchi d'orzo, fiocchi d'avena, fiocchi di segale, semi di girasole, fiocchi di mais, nocciole tostate.

Dreisaat: miscela per focaccia ai 3 semi.

Il pane prodotto Dreisaat è eccellente nel suo profumo e nel suo sapore inconfondibile, ricco, pieno e gustoso. Si accompagna perfettamente a tavola sia con le carni che con i formaggi. Con questa miscela si producono varie forme di pane, grissini, croissant salati pronti da farcire.

focaccia noci e gorgonzola



ricetta

Dreisaat	1.000 gr.
Acqua	500 gr.
Olio d'oliva	50 gr.
Lievito di birra	30 gr.
Noci	150 gr.

modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e cordoso, aggiungendo l'acqua in più riprese.

Temperatura dell'impasto: 25°C.

Tempo di riposo: 10 minuti.

Stendere ad uno spessore di 1 cm circa, intagliare dei dischi e posizzarli su teglia unta.

Lievitazione: 40-50 minuti a 30°C.

Foracchiare la superficie con le dita, cospargere con abbondante olio e coprire con fiocchi di gorgonzola.

cottura

210°C per 25-30 minuti circa.