



**DailyBread**

**Pane 4 Cereali**

Pane ai 4 cereali (frumento, segale, orzo e avena). Gustoso e fonte di fibre, è arricchito con semi di lino e di girasole.

**Ingredienti:**

farina di **grano** tenero tipo "0" 32%, acqua, pasta madre acida (farina di **segale** 9 % nel prodotto finito, acqua), farina di **segale** integrale 6,5%, semi di lino 4%, fiocchi d'**orzo** 4%, semi di girasole 3%, farina di **segale** 2,5%, lievito, sale, fiocchi di **avena** 0,8%, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di malto d'**orzo**, glutine di **frumento**, farina di malto d'**orzo**, sciroppo di zucchero invertito, correttori di acidità: acetati di sodio, conservante: acido sorbico, aroma naturale. Trattato con alcool etilico.

Può contenere tracce di semi di **sesamo**, **senape soia** e **lupini**.

**Dichiarazione nutrizionale per 100 g**

Energia 1018kJ - 242Kcal, Grassi 4,5 g di cui acidi grassi saturi 0,5 g, Carboidrati 39,0 g di cui zuccheri 2,5 g, Fibre 5,5 g, Proteine 8,5 g, Sale 1,00 g.

500 g

Una ricetta per... *Sandwich al baccalà*

**Pane4cereali DailyBread**

- 4 fette Pane4cereali
- 400 g di baccalà, già ammollato e dissalato
- 2 spicchi d'aglio
- 1 l di latte fresco intero
- 1 patata di circa 100 g
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale e pepe

**Preparazione**

Ottenete dalle 4 fette di Pane4cereali con l'aiuto di un coppapasta o di uno stampino in ferro per biscotti, più quadratini di pane. Sciacquate il prezzemolo e ricavate le foglie conservando i gambi. Lavate la patata, lessatela per 30 minuti, sbucciatela e schiacciatela; poi lasciatela intiepidire per 15-20 minuti. Intanto, eliminate la pelle del baccalà, aiutandovi con un coltello affilato, privatelo delle eventuali lische rimaste e tagliate la polpa a pezzetti. Portate a ebollizione il latte in una pentola con uno spicchio d'aglio spellato e i gambi di prezzemolo, immergete il baccalà e cuocete per circa 25-30 minuti, poi sgocciolatelo e asciugatelo con carta assorbente da cucina. Mettete la polpa di baccalà ancora calda nel recipiente del mixer e frullatela per almeno 1 minuto. Aggiungete lo spicchio d'aglio rimasto tritato finemente o schiacciato con lo spremiaglio e continuate a frullare per 2-3 minuti a velocità medio-alta, aggiungendo a filo 7 cucchiaini d'olio, fino a ottenere un composto omogeneo e soffice. Unite la patata schiacciata, un'abbondante macinata di pepe, il prezzemolo tritato e 2 cucchiaini d'olio e frullate ancora per qualche istante. Regolate di sale solo se necessario e servite la crema di baccalà tiepida. Spalmate i quadrati di pane4cereali con la crema al baccalà ottenuta. Formate più sandwich da disporre su un piatto

