



PANE PER PASSIONE

*La nostra storia parte proprio da lui, dal pane, la nostra tradizione.
Ed è proprio il pane che vogliamo omaggiare in questa piccola brochure
nata per rendere giustizia ad un prodotto "povero e semplice",
che fanno in tanti ma che in pochi sanno davvero comprendere.*

LA NOSTRA SELEZIONE DI PANI

Piazza del mercato, 24 Frascati (RM) - Tel. 06 941 7211

  [il_fornaretto_di_amadei](https://www.instagram.com/il_fornaretto_di_amadei)

I GRANDI CLASSICI



PANE CASERECCIO: sotto forma di filoni, pagnotte, ciambella o schiacciata il pane casereccio è il pane “di tutti i giorni”. Un pane ottenuto da farina di grano tenero, adatto per tutti gli usi...per pasteggiare, da bruscare, per la scarpetta e anche perfetto come pane raffermo per il giorno dopo! Ben alveolato e leggero, crosta croccante e mollica all'interno. In versione farcito alle noci per un gusto ancora più sfizioso!



PANE SCIAPO: il classico pane senza sale, prodotto D.O.C. di Terni. Un filone adatto per tutti quelli che seguono una dieta iposodica ma anche per chi desidera un pane d'accompagnamento a cibi saporiti, di cui si vuole gustare a pieno i sapori.



PANE INTEGRALE: sotto forma di filoni, pagnotte, schiacciatine, ciriole il pane integrale è un grande classico per chi ama i sapori semplici ma al tempo raffinati. Ottenuto da farina integrale di grano tenero (75%) e farina di grano tenero 00 (25%), il pane integrale si caratterizza per una consistenza morbida e un sapore delicato.



LA ROSETTA: deve il nome alla sua forma che ricorda una rosa sbocciata. E' il tipico panino romano, vuoto all'interno e croccantissimo se fatto a mestiere! Buonissima appena fatta e quasi d'obbligo riempirla di mortadella!



PANE DI GRANO DURO: sotto forma di filoni, pagnotte o cazzottini il pane di grano duro è ottenuto da semola di grano duro (75%) e farina di grano tenero 00 (25%). E' un pane piuttosto ricco di mollica, con una crosta croccante e una colorazione tendente al giallo. Ottimo per fare crostini!



IL PANE ALL'OLIO: il pane che piace ai bambini perché rimane molto mollicoso e quindi sempre morbido. Arricchito da buon olio extra vergine d'oliva che lo rende saporito e ideale sia come dolce (se farcito con gocce di cioccolato o uvetta) sia per hamburger o altri tipi di companatico. In formato bottoncini, farciti con noci o olive, si prestano ad arricchire un cestino del pane sfizioso per le occasioni o anche semplicemente per un pranzo domenicale.



PANE FRANCESE: la tipica baguette caratterizzata da una soffice mollica e da una crosta croccante. Ideale da farcire ma anche per pasteggiare o per le bruschette!



LA SCHIACCIATINA (bianca o integrale): uno dei nostri fiori all'occhiello. Un panino croccante ma morbido allo stesso tempo, leggerissimo e ideale per tutti gli usi. Ne sforniamo in quantità industriali in tutto l'arco della giornata. Calde sono pazzesche! Provare per credere!





LA SORA MARIA: panino a base di farina di frumento, farina di riso e farina di soia, con un'altissima percentuale di acqua che lo rende leggero e molto digeribile. Stesso impasto della "pinsa romana" e quindi consistenza morbida e molto durevole nel tempo.



I PANINI REX CORN: panini multicereali con un topping di semi che li rendono croccantissimi e sfiziosi. Un impasto molto ricco e saporito, a base di farina di grano tenero 00, farina di grano tenero 1, semi di girasole, semi di lino, granella di soia, farina di segale, crusca di grano tenero, farina d'orzo, mais, farina di malto di grano tenero, farina di malto di segale, farina di malto tostato di grano tenero, fiocchi d'avena, semi di zucca e semolino di mais.



PANE SENZA LIEVITO (bianco o integrale): una nostra invenzione che risale a una decina di anni fa. Un pane totalmente privo di lievito e ricchissimo di acqua, due fattori che lo rendono molto digeribile e adatto anche per chi è intollerante ai lieviti. Caratterizzato da una crosta croccantissima e da un'alveolatura incredibile, ha una fermentazione naturale a temperatura ambiente di almeno 24 ore. Disponibile sia bianco che integrale, in formato filoncino o anche in taglie piccole (cazzottini, panini azzimo)



PANE SOLO BIGA: un impasto di sola biga, una lunga lievitazione, una spiccata acidità data appunto dalla "pasta madre". Un pane da tavola molto saporito e digeribile, croccante all'esterno e con una bella mollica all'interno.

GLI ORIGINALI INIMITABILI



PANE FORNARETTO BIANCO O SCURO: il nostro cavallo di battaglia! Da un'antica ricetta del 1876 tramandata da generazioni, un pane dal sapore e profumo di una volta. Digeribile, fatto con materie prime naturali, prodotto esclusivamente con pasta madre e con una lievitazione di almeno 48 ore. Lavorato e infornato manualmente per esaltarne la fragranza; arricchito, nel caso di quello scuro, da semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, farina di segale, farina d'orzo, estratto di malto d'orzo e farina d'avena. Un pane con una spiccata acidità, disponibile in filoni o in pagnotte, con una croccantezza unica e una durabilità incredibile.



PANE A FREDDO: un pane di nuova sperimentazione che ci sta dando grandi soddisfazioni! Un impasto che lievita in cella frigorifera e che con tale processo acquista una consistenza leggerissima e un gusto particolare dato anche da una percentuale di farina di grano duro.



PANE PROKORN: Un pane multicereali arricchito da farina di frumento integrale, farina di grano tenero 00, farina di grano tenero 0, semi di girasole, farina di segale, semi di lino, fiocchi e granella di soia, mais soffiato, granella di mais, estratti di malto (orzo e frumento) e farina di frumento maltato. Una scelta per chi ama i sapori particolari e genuini.

I PARTICOLARI





PANE PROVITA: Un pane multicereali arricchito da farina di frumento integrale, farina di frumento 0, farina di grano tenero 00, semi di zucca, semi di lino, semola di grano duro, germe di grano, semolina di mais, olii vegetali (extra vergine di oliva, zucca) e malti (segale, orzo). Un'esplosione di sapori green!



LE ROSE: un pane scenografico, una rosa sbocciata, lucida e gonfia, da mettere a centrotavola anche come abbellimento. Un panino morbido e croccante, sfogliato all'interno, saporito grazie all'olio extra vergine di oliva che ne arricchisce il gusto.



PAN PATATA: una via di mezzo tra un paninetto e una pizzecca bianca. L'alta percentuale di patata lessa all'interno dell'impasto lo rendono morbidissimo e molto saporito.

GLI SPECIALI SU ORDINAZIONE

La voglia di novità da noi non finisce mai!

Per le occasioni speciali, per arricchire la tavola, per eventi o rinfreschi o semplicemente per i palati raffinati e golosi vi proponiamo una serie di pani particolari che possiamo fare su ordinazione e in molti formati e grammature.

- **PANE ALLA ZUCCA**
- **PANE TUTTOCIOCCO ALL'ARANCIA**
- **PANE AL POMODORO**
- **PANE ALLA CURCUMA**
- **PANE NOCI FICHI E SCORZA DI ARANCIA**
- **PANE FARCITO ALLE VERDURE**

