

# Nowość prosto z Włoch *Schiacciata!*

**panesco**  
keep exploring

- *Chrupiąca, lekka i wypieczona skórka.*
- *Puszysty i otwarty miękisz.*
- *Autentyczny rzemieślniczy wygląd.*
- *Prosty skład: woda, mąka, drożdże, oliwa z oliwek extra virgin, sól.*
- *Romański styl wypiekania – krótko na gorących kamiennych płytach.*

## *Schiacciata! 6 rodzajów do wyboru.*

Idealna baza do kanapek we włoskim stylu, do pizzy, zapiekanek, do dzielenia na mniejsze porcje.



5001921 / 5002100  
Schiacciata Romana  
przecięta / nieprzecięta  
100 g



5001922  
Schiacciata Romana  
wielozbożowa  
100 g



5002011  
Schiacciata Farcita  
Margherita  
110 g - 150 g



5002171  
Schiacciata Lingua  
Romana  
600 g - 680 g



5001994  
Schiacciata Lingua  
Romana przekrojona  
650 g



# Schiacciata

od szefów kuchni dla szefów kuchni



## Schiacciata z marynowanymi truskawkami i mascarpone

Duże truskawki dzielimy na mniejsze kawałki. Posypujemy je cukrem pudrem. Dodajemy kilka ziarenek rozgniecionego marynowanego zielonego pieprzu. Całość polewamy kremem balsamicznym, mieszamy i odstawiamy do marynowania na co najmniej 15 minut. Żółtko ucieramy z cukrem trzcinowym. Smarujemy utartą masą Schiacciata i zapiekamy w piecu nagrzanym do 200°C, aż cukier się skarmelizuje. Po wyjęciu z pieca, według uznania, studzimy lub podajemy na ciepło z marynowanymi truskawkami, mascarpone i lodami waniliowymi. Dekorujemy świeżą miętą.

Truskawki  
Cukier puder  
Pieprz zielony marynowany  
Ocet balsamiczny  
Mascarpone  
Lody  
Cukier trzcinowy  
Żółtko  
Tymianek



5002171  
Schiacciata Lingua  
Romana  
600 g - 680 g

## Schiacciata Farcita Margherita

Schiacciata z pomidorami i mozzarellą wypiekamy w piecu nagrzanym do temperatury 200°C przez około 2 - 3 min, by stała się rumiana i chrupiąca. Studzimy według uznania.

Przekrawamy w połowie, nie docinając do końca.

Dolną stronę chlebka smarujemy pesto, układamy listki rukoli, na niej plasterki włoskiej szynki i posypujemy świeżo startym serem długo dojrzewającym.

Pesto  
Rukola  
Prosciutto cotto  
Grana Padano



5002011  
Schiacciata z pomidorami i mozzarellą  
110 - 150 g



## Schiacciata Romana Caprese

Schiacciata rozmrażamy i podpiekamy w piecu nagrzanym do 200°C przez około minutę, by skórka stała się chrupiąca. Studzimy.

Dolną stronę smarujemy zielonym pesto, rozkładamy listki rukoli. Mozzarellę i pomidora kroimy w plastry. Układamy na przemian na rukoli. Skrapiamy oliwą z oliwek i posypujemy krojonymi siekanymi oliwkami.

Dekorujemy listkami świeżej bazylii.

Pesto zielone  
Rukola  
Pomidor świeży  
Mozzarella  
Oliwki ciemne  
Bazyliia świeża  
Oliwa z oliwek



5001921  
Schiacciata Romana  
przecięta  
100 g

[WWW.PANESCO.COM](http://WWW.PANESCO.COM) • [WWW.LALORRAINE.PL](http://WWW.LALORRAINE.PL)

Więcej inspiracji znajdziesz na [www.panesco.com](http://www.panesco.com)

[facebook.com/panesco.polska](https://facebook.com/panesco.polska) @instagram.com/panesco.polska