

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

CURCUMIX

**Semilavorato professionale
per prodotti da forno
con curcuma**

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE

CURCUMIX



Preparato per prodotti da forno con semi di girasole, fiocchi e farina d'avena e curcuma per un prodotto col gusto e l'aroma tipici di questa particolare spezia indiana.

“ FOCUS:

Già 4000 anni fa gli indiani facevano largo uso della curcuma per le sue proprietà antisettiche, antiossidanti, antinfiammatorie e analgesiche. È anche conosciuta come zafferano delle Indie.



DOSI CONSIGLIATE



CURCUMIX
kg 10

+



ACQUA
kg 5,5

+



OLIO D'OLIVA
g 200

+



LIEVITO
g 250

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 8 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto: 20 minuti. Spezzare e formare a piacere.
- Lievitazione in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti circa.
- Infornare a 210-220°C con vapore e cuocere per 15-20 minuti secondo la pezzatura.



WWW.MELFEL.IT

Melfel S.r.l.

Via Enrico Fermi, 11 - Pessano Con Bornago (MI) - Tel. 02-95742970
e-mail: info@melfel.it