

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

## BELLACRUSCA 50%

**Semilavorato professionale  
concentrato per pane con  
crusca di grano**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE

# BELLACRUSCA 50%



Mix concentrato per produrre pane con crusca di grano tostata e semi di sesamo e lino.

## “ FOCUS:

*Il consumo regolare di crusca aumenta il senso di sazietà e accelera il transito intestinale con effetto antinfiammatorio.*

”

## DOSI CONSIGLIATE



## PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 5 minuti in 1° velocità + 5 minuti in 2° velocità.
- Formare pastoni del peso desiderato e, dopo 5 minuti, spezzare e formare a piacere.
- Posizionare su telai e far lievitare per 40 minuti in cella o coperti con teli di plastica.
- Infornare con vapore a 210°C e cuocere per 20 minuti circa.

N.B. Questo impasto è indicato anche per essere lavorato a mano per pagnotte da 300-500 g da poter conservare e gustare per più giorni.

