

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

## BROWN BREAD

**Semilavorato professionale  
per pane scuro  
con cereali e semi**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE

# BROWN BREAD



Preparato per produrre pane scuro dal gusto nordeuropeo ma con sviluppo, alveolatura e friabilità tipici italiani.

Contiene grano tenero, soia, farina di segale, avena, malto e semi di lino e girasole.

## “ FOCUS:

*Il mix contiene pasta acida essiccata che conferisce una particolare acidità all'impasto a tutto vantaggio della stabilità e del gusto finale.*

”

## DOSI CONSIGLIATE



**BROWN BREAD**  
kg 10

+



**ACQUA**  
kg 5,6

+



**LIEVITO**  
g 350

## PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 6 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto: 20 minuti. Temperatura dell'impasto 26-27°C.
- Spezzare e formare a piacere. Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 50 minuti.
- Cuocere con vapore a 210-220°C per 20-30 minuti secondo la pezzatura. Prima di sfornare aprire le valvole.



WWW.MELFEL.IT

Melfel S.r.l.

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