

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

# CAMPAGNOLO RUSTICO

Semilavorato professionale  
per pane ricco di farine,  
fiocchi e semi vari

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE

# CAMPAGNOLO RUSTICO



Miscela per produrre pane con farine di grano tenero, segale, avena, malto e semi di girasole, lino e sesamo dal caratteristico colore ambrato e dall'invitante profumo.

“ **FOCUS:**  
*I semi sono considerati superfood per essere un concentrato di nutrienti quali sali minerali, antiossidanti e omega-3.* ”

## DOSI CONSIGLIATE



**CAMPAGNOLO  
RUSTICO**  
kg 10

+



**ACQUA**  
kg 5,5

+



**OLIO D'OLIVA**  
g 400

+



**LIEVITO**  
g 300

## 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 circa.
- Spezzare e formare a piacere. Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 50 minuti.
- Fare qualche taglio in superficie e cuocere a 220°C con vapore per 20-30 minuti secondo la pezzatura; prima di sfornare aprire le valvole e togliere umidità.



WWW.MELFEL.IT

Melfel S.r.l.

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