

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

# CEREALSEMI

**Semilavorato professionale  
per pane integrale con semi**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE

# CEREALSEMI



Preparato per produrre pane integrale con grano tenero, farina di segale, fiocchi di avena, gritz di soia, farina di mais e semi di sesamo e lino.

## “ FOCUS:

*La farina integrale contiene sali minerali e fibra che aumenta il senso di sazietà e facilita l'equilibrio intestinale.*

”

## DOSI CONSIGLIATE



CEREALSEMI  
kg 10

+



ACQUA  
kg 5,5

+



OLIO D'OLIVA  
g 300

+



LIEVITO  
g 300

## PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 3 minuti in 1° velocità + 5 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto 20 minuti. Spezzare e formare a piacere.
- Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti.
- Infornare con vapore e cuocere per 20-30 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