

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

## IL CAMPAGNOLO

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

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE

# IL CAMPAGNOLO



Miscela per produrre friabili pagnotte con farina di grano tenero, fiocchi e farina d'avena, farina d'orzo e semi di girasole e sesamo.

## “ FOCUS:

*I semi di girasole e sesamo contengono sali minerali e acidi grassi essenziali che aiutano a contrastare l'invecchiamento cellulare.*

”

## DOSI CONSIGLIATE



IL CAMPAGNOLO  
kg 10

+



ACQUA  
kg 5,5

+



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: 15 minuti. Spezzare e formare a piacere.
- Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti.
- Infornare a 220-230°C dando 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