

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

IL MORBIDONE

**Semilavorato professionale
per pane morbido**

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE

IL MORBIDONE



Miscela per produrre pane morbido con grano duro, avena e orzo, dalla crosta sottile e dal gusto delicato.

“ FOCUS:

Una dieta ricca di orzo e avena apporta beta-glucani: fibre che aiutano a ridurre il colesterolo dannoso.”

DOSI CONSIGLIATE



IL MORBIDONE
kg 10

+



ACQUA
kg 5,5

+



OLIO D'OLIVA
g 400

+



LIEVITO
g 300

+



SALE
g 200

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 5 minuti in 1° velocità + 5 minuti in 2° velocità.
- Dopo 10 minuti spezzare e arrotolare formando delle tartine, oppure passare una sola volta nella formatrice; riposo: 20 minuti su tavola ben infarinata.
- Stampare, posizionare su telai e far lievitare per 60 minuti in cella o coperti con teli di plastica.
- Infornare a 220°C con vapore e cuocere per 15-20 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