

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

LA TARTARUGA

**Semilavorato professionale
per pane tipo tartaruga**

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE

LA TARTARUGA



Miscela con farine di grano tenero, di mais e d'avena per un pane friabile e gustoso dalla caratteristica forma di tartaruga.

“ FOCUS:

La farina d'avena contiene proteine dall'ottimo valore biologico e beta-glucani: fibre solubili che aiutano a regolare il livello di colesterolo nel sangue.”

DOSI CONSIGLIATE



LA TARTARUGA
kg 10



ACQUA
kg 5,5



LIEVITO
g 300

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 6 minuti in 1° velocità + 3 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto 15 minuti. Spezzare e formare i pastoni da Kg 2,6, ungerli con olio e lasciarli riposare per 20 minuti.
- Spezzare con esagonale e stampare con l'apposito stampo.
- Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 30 minuti.
- Infornare con valvole chiuse dando abbondante vapore e cuocere a 230°C per 15-20 minuti.

