

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

## LE ANDREEELLE

**Semilavorato professionale  
per pane con semola  
rimacinata di grano duro**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE

# LE ANDREELLE



Miscela per produrre panini e pagnotte con semola rimacinata di grano duro.

## “ FOCUS:

La semola rimacinata di grano duro contiene carotenoidi e antiossidanti che contrastano l'invecchiamento cellulare.

”

## DOSI CONSIGLIATE



LE ANDREELLE  
kg 10

+



ACQUA  
kg 6,5

+



LIEVITO  
g 350

+



SALE  
g 200

## PROCEDIMENTO:

- Mettere il mix,  $\frac{3}{4}$  dell'acqua e il lievito nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 5 minuti in 2° velocità; aggiungere poi l'acqua rimanente poco per volta e lavorare ancora per altri 5 minuti.
- Riposo dell'impasto: 40 minuti.
- Spezzare e formare a piacere, infarinare bene e posizionare su telai.
- Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 40 minuti. Infornare a 210-220°C con vapore e cuocere per 20-30 minuti, secondo la pezzatura.

