

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

L'ALTERNATIVO FBS

L'ALTERNATIVO FSS

**Semilavorati professionali  
a base di farro**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE



## “ FOCUS:

*Il farro contiene proteine ad alto valore biologico di più facile digeribilità rispetto ai comuni grano tenero e duro.*

”



# L'ALTERNATIVO FBS - FSS

Due miscele a base di farro e grano saraceno con farina bramata di mais o farina di segale integrale. Un'alternativa ai comuni grano tenero e duro.

## DOSI CONSIGLIATE



L'ALTERNATIVO  
FBS O FSS  
kg 10

+



ACQUA  
kg 5,5

+



LIEVITO  
g 250

## DOSI CONSIGLIATE PER IMPASTO RINFORZATO



L'ALTERNATIVO  
FBS O FSS  
kg 5

+



FARINA DI GRANO  
TENERO TIPO "0"  
kg 5

+



ACQUA  
kg 5,8

+



LIEVITO  
g 250

## PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 4 minuti in 1° velocità + 6 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto 30 minuti. Spezzare e formare a piacere.
- Far lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 60 minuti.
- Infornare a 210°C con abbondante vapore e cuocere per 15-30 minuti secondo il peso.

