

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

**MELBOY**

**MELBOY 50%**

**Semilavorati professionali  
per hamburger e hot-dog**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE



## “ FOCUS:

*Furono i marinai tedeschi a fine '800 a proporre per primi una polpetta di carne tra due fette di pane. In poco tempo l'hamburger conquistò l'America diventando ciò che conosciamo oggi.*”



# MELBOY – MELBOY 50%

Due miscele da utilizzare rispettivamente tal quale e al 50% per produrre con la massima facilità pane soffice per hamburger, hot dog e sandwich.

## DOSI CONSIGLIATE PER MELBOY



MELBOY  
kg 10

+



ACQUA  
kg 4,2

+



LIEVITO  
g 300

## DOSI CONSIGLIATE PER MELBOY 50%



MELBOY 50%  
kg 5

+



FARINA DI GRANO  
TENERO TIPO "0"  
kg 5

+



ACQUA  
kg 4,5

+



LIEVITO  
g 300

## PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 10 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto: 15 minuti.
- Spezzare e formare a piacere.
- Far lievitare in cella o coperti con telo di plastica per 50 minuti circa.
- Spennellare con uovo sbattuto o latte e guarnire con semi a piacere.
- Infornare con valvole chiuse dando vapore e cuocere a 210°C per 12-15 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