

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

MELSEGALE

**Semilavorato professionale
per pane con farina di segale**

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE

MELSEGALE



Miscela per produrre con facilità pane con farina di segale dall'ottimo sviluppo e dal caratteristico gusto e colore.

“

FOCUS:

Aromatizza l'impasto con semi di cumino, semi di finocchio e semi di coriandolo per ottenere un pane dal sapore tipico nord europeo

”

DOSI CONSIGLIATE



MELSEGALE
kg 10

+



ACQUA
kg 6

+



LIEVITO
g 300

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 5 minuti in 1° velocità + 3 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto: 20 minuti. Spezzare e formare a piacere.
- Lievitazione in cella o coperti con teli di plastica per 40 minuti circa.
- Infornare a 210-220°C con vapore e cuocere per 20-25 minuti secondo la pezzatura.

