

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

PAN DI SOIA

**Semilavorato professionale
per pane con soia**

LA QUALITÀ
CHE SI
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE

PAN DI SOIA

Semilavorato professionale per pane con soia



Equilibrata miscela per produrre pani e grissinotti con farina e gritz di soia.

“ FOCUS:

La combinazione tra legumi, come la soia, e cereali integrali, come il grano tenero, è raccomandata per l'effetto sinergico benefico.

”

DOSI CONSIGLIATE



PAN DI SOIA
kg 10

+



ACQUA
kg 5,5

+



LIEVITO
g 300

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 3 minuti in 1° velocità + 5 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto 20 minuti. Spezzare e formare i pezzi desiderati.
- Lievitazione in cella o coperti con teli di plastica per 50 minuti.
- Cuocere a 220°C per 15-20 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