

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

# PEPITO

**Semilavorato professionale  
con ingredienti tipici  
del Sud America**

LA QUALITÀ  
CHE SI  
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati  
per la panificazione e la pasticceria.





SEMILAVORATI  
PER LA PANIFICAZIONE

# PEPITO



Miscela per produrre pane e focacce con farina di quinoa, semi di chia, quinoa rossa, girasole e sesamo nero

## “ FOCUS:

Con semi di chia e quinoa si ottiene un buon incremento di ferro, omega 3 e 6, proteine e sali minerali utili per ossa, muscoli e cuore.

”

## DOSI CONSIGLIATE



PEPITO  
kg 10

+



ACQUA  
kg 5,2

+



OLIO D'OLIVA  
g 250

+



LIEVITO  
g 300

## PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 3 minuti in 1° velocità + 8 minuti in 2° velocità.
- Riposo dell'impasto: 20 minuti.
- Spezzare e formare a piacere.  
Far lievitare per 60 minuti in cella o coperti con teli di plastica.
- Infornare con vapore a 215-220°C e cuocere per 20-30 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