

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

PAN D'EMILIA

**Semilavorato professionale
per biove ferrarese e tera**

LA QUALITA'
CHE SI
DISTINGUE

Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.



PAN D'EMILIA



SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE

**Preparato per pane
tipico a pasta dura**

La Coppia Ferrarese – la Crocetta
Piacentina - la Micca – la Mantovana –
la Biova – la Tera montanara - la Tigella

DOSI CONSIGLIATE



NUVOLE AL
MAIS
Kg 10

+



ACQUA
Kg 3,50

+



LIEVITO
gr 120

+



OLIO D'OLIVA
gr 250

PROCEDIMENTO: _____

- Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice rispettando i seguenti tempi:
2 minuti a 1° velocità + 8 minuti in 2° velocità
- Riposo: 20 minuti.
- Spezzare e formare a piacere.
- Riposo: 50/60 minuti in cella o coperti con telo in plastica
- Infornare con vapore a 220° C e cuocere per 20-30 minuti secondo la pezzatura.

“

FOCUS:

Antiche ricette da gustare a tavola accompagnate da salumi e formaggi vanto della cucina tradizionale emiliano romagnola .

“



WWW.MELFEL.IT

Melfel S.r.l.

Via Enrico Fermi, 11 – Pessano Con Bornago (MI) – Tel. 02-95742970
e-mail: info@melfel.it