

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

Re CORVINO

**Semilavorato professionale
con mais corvino**

LA QUALITA'
CHE SI
DISTINGUE

Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.



Re CORVINO

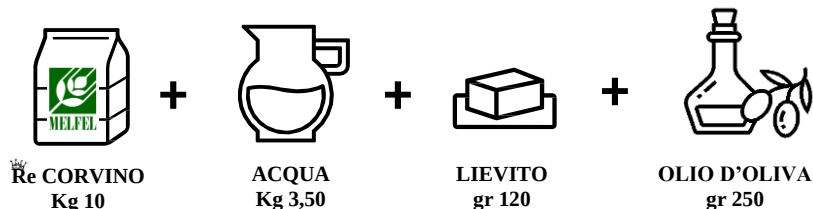


SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE

**Preparato con mais
corvino made in Italy**

Il caratteristico sapore dell'antico mais nero dona un aroma speciale e regala l'emozione di tornare alle radici di una civiltà leggendaria come quella Maya.

DOSI CONSIGLIATE



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:

Il Mais Corvino è un'antica varietà di mais, risalente a più di 5000 anni fa. La sua coltivazione era tradizionale presso i Maya e giunse tramite le rotte commerciali in Europa

“

