

SEMILAVORATI PER LA PANIFICAZIONE

AFRODITE

**Semilavorato professionale
con fiocco di patata**

LA QUALITA'
CHE SI
DISTINGUE



Dal 1990 produciamo semilavorati
per la panificazione e la pasticceria.



AFRODITE



SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE



Preparato con fiocco di patata

Il caratteristico sapore mediterraneo che regala morbidezza e gusto.

DOSI CONSIGLIATE



AFRODITE
Kg 10

+



ACQUA
Kg 6,50

+



LIEVITO
gr 350



OLIO D'OLIVA
qb

PROCEDIMENTO:

- Mettere tutti gli ingredienti nell'impastatrice aggiungendo l'acqua poco alla volta, 3 minuti a 1° velocità + 7 minuti in 2° velocità
- Riposo: 5 minuti.
- Spezzare a piacere e mettere in teglia
- Riposo: 15 minuti
- Stendere e bucherellare con le dita, oliare e salare (guarnire a piacere)
- Infornare con vapore a 220° C e cuocere per 15/20 minuti.

“

FOCUS:

I fiocchi di patate si ottengono tramite l'essiccazione ad aria calda e la fiocatura delle patate fresche prive di buccia.

“

