



SPECIAL EDITION

**FRAGRANTE
E RUSTICO**

**ALTO
CONTENUTO
DI PROTEINE**

**FONTE
DI FIBRE**

**BASSO
CONTENUTO
DI ZUCCHERI**

**GENUINO
E GUSTOSO**

OLYMPIC

IL SAPORE AUTENTICO DEI GRANDI TRAGUARDI

**Il sapore autentico
dei grandi traguardi**



**SEMILAVORATI
PER LA PANIFICAZIONE**

*PER QUESTO PANE
UTILIZZIAMO
UNA MISCELA DI FARINE
CON ALTO CONTENUTO
DI FIBRE E DI PROTEINE*



DOSI CONSIGLIATE



+



+



OLYMPIC

10 Kg

ACQUA

6,50 Kg

LIEVITO

250 g



PROCEDIMENTO: _____

- Mettere **OLYMPIC** nella spirale con lievito e metà dell'acqua ed impastare per 4 minuti in 1° velocità. Aggiungere la restante acqua lavorando per altri 8 minuti in 2° velocità.
- Riposo: 15 minuti.
- Per lo sfilatino spezzare e formare panetti da 150 g.
- Passare nella chifferatrice e allungarli ulteriormente a mano.
- Posizionarli su teglie e dopo 15/20 minuti eseguire 3 tagli trasversali in superficie.
- Lievitare in cella con vapore o coperti con teli di plastica per 60 minuti circa (il volume deve raddoppiare)
- Infornare a 220°C con vapore e cuocere per 20-25 minuti.

I CLAIMS NUTRIZIONALI SI RIFERISCONO SOLAMENTE AL PANE OTTENUTO CON QUESTO PREPARATO E SEGUENDO SCRUPOLOSAMENTE LA NOSTRA RICETTA DESCRITTA



WWW.MELFEL.IT

Melfel S.r.l.

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