



ZUCCAMIX

NUOVA
FORMULA



ZUCCAMIX

Semilavorato per pane e dolci alla zucca

Il pane con la **zucca**, presente da secoli sulle tavole dei contadini è uno dei simboli della cucina povera e allo stesso tempo sinonimo di festa e convivialità.

Il gusto leggermente dolce e il colore **giallo tipico della zucca** fanno di questo mix un prodotto versatile sia per produrre pane che per diversi tipi di dolci.

Melfel ve la propone in **Zuccamix** che abbiamo riformulato e migliorato per un prodotto più alveolato e soffice, con tutto il gusto e il profumo tipici della zucca.

DOSI CONSIGLIATE per il pane

| | |
|----------|--------|
| ZUCCAMIX | Kg 10 |
| Acqua | Kg 5,5 |
| Lievito | g 300 |

DOSI CONSIGLIATE per i dolci

| | | | |
|----------|--------|-------|--------|
| ZUCCAMIX | Kg 10 | Acqua | Kg 5,3 |
| Zucchero | Kg 1,5 | Burro | Kg 1,5 |
| Lievito | g 350 | | |

ISTRUZIONI PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti nella spirale e impastare per 2 minuti in 1° velocità + 7 minuti in 2° velocità. Riposo dell'impasto: 20 minuti. Spezzare del peso desiderato e formare a piacere. Lievitare in cella o coperti con teli di plastica per 40-50 minuti. Infornare con vapore e cuocere a 200-210 °C per 15-20 minuti; qualche minuto prima di sfornare aprire le valvole.

ISTRUZIONI PER L'IMPASTO

Mettere ZUCCAMIX, l'acqua, lo zucchero e il lievito nella spirale ed impastare per 2 minuti in 1° velocità + 5 minuti in 2° velocità; aggiungere quindi il burro ammorbidito poco alla volta e lavorare ancora per 2-3 minuti in 2° velocità. Riposo dell'impasto: 20 minuti. Spezzare e formare a piacere. Lievitare in cella per 60 minuti circa. Prima di infornare pennellare con uovo intero sbattuto e ricoprire con zucchero a granella, zucchero semolato o scaglie di mandorle. Cuocere a 200°C con le valvole aperte per 10-15 minuti secondo la pezzatura.



MELFEL S.r.l. prodotti per la panificazione e la pasticceria

Stabilimento di produzione e confezionamento via E. Fermi, 11 20060 Pessano con Bornago

Telefono +39 02 95742970 Fax +39 02 95743460 info@melfel.it - www.melfel.it