



# L'AZTECO

Con semi di Chia

# L'AZTECO

Semilavorato con semi di chia  
e farina macinata a pietra



La chia, originaria del Messico e del Guatemala, era già coltivata dagli Aztechi e dai Maya.

Questi piccoli semi sono un'ottima fonte di Omega-3 con effetto protettivo sul sistema cardiovascolare.

Il seme di chia ha un alto contenuto in fibre conferendo un lungo senso di sazietà.

Importante è anche il contenuto di antiossidanti.

Melfel ve la propone in L'AZTECO:

un mix che unisce il gusto tostato dei semi di Chia alla particolare rusticità della farina macinata a pietra.

## DOSI CONSIGLIATE

L'Azteco	Kg 10
Acqua	Kg 5
Lievito	g 250

## ISTRUZIONI PER L'IMPASTO

Mettere tutti gli ingredienti nella spirale impastare per 2 minuti in 1° velocità + 8 minuti in 2° velocità.

Riposo dell'impasto: 30 minuti.

Spezzare e formare a piacere.

Lievitare in cella o coperti con teli di plastica per circa 60 minuti.

Infornare a 210 °C con vapore e cuocere per 15-20 minuti secondo il peso.



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

