

# BELLAQUINOA

Con semi e farina di Quinoa





# BELLAQUINOA

Semilavorato con farina  
e granella di quinoa



La quinoa, coltivata da oltre 5000 anni sugli altipiani pietrosi delle Ande del Perù e della Bolivia, per gli Inca era un alimento tanto prezioso da essere soprannominata «madre di tutti i semi».

In effetti la quinoa è un'ottima fonte proteica ed è ricca di fibre e minerali.

Melfel ve la propone in **BELLAQUINOA**: un mix contenente farina e semi di quinoa con il gusto, l'aroma e il sapore tipici di questa antica pianta.

## DOSI CONSIGLIATE

Bellaquinoa	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

