

CANAPAN

Con farina di Canapa Sativa



CANAPAN

Semilavorato con
farina di semi di canapa sativa



La farina di semi di canapa sativa è ottenuta dalla macinazione fine della polpa ricavata dalla torchiatura dei semi di canapa sativa per estrarne l'olio.

La canapa sativa è ricca di aminoacidi essenziali, contiene Omega-3 e Omega-6 con proprietà antiossidanti e di rinforzo del sistema immunitario.

Contiene potassio, magnesio, ferro e zinco e abbondanti fibre.

Melfel ve la propone in CANAPAN
un mix con il gusto unico della canapa sativa.

DOSI CONSIGLIATE

Canapan	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

