

**Fiesta**



**BIT**

Più freschezza



***Zeelandia***



# FIESTA

è il mix versatile con mais soffiato e semi di girasole per realizzare prodotti da forno nutrienti e gustosi.

## Caratteristiche principali:

- **Mix al 100%.**
- **Più freschezza** più a lungo grazie alla **BIT Technology.**
- **Versatilità** di utilizzo.
- **Sapore unico e croccantezza:** mais soffiato, semi di girasole e decorazione **DecorMais.**

## Pane Fiesta

### Ingredienti

|               |       |
|---------------|-------|
| <b>FIESTA</b> | 10 kg |
| Acqua         | 5 lt  |
| Lievito       | 300 g |

### Modalità d'impiego:

- Impastare gli ingredienti con impastatrice spirale per 3 minuti in 1° velocità e 8 minuti in 2° velocità (temperatura impasto 26°C).
- Spezzare il pastone in pezzi da 2,5 kg (per 37 panini) e arrotolare.
- Far riposare i pastoni per 20 minuti.
- Tranciare e arrotondare in pezzi da 60 g. Inumidire la superficie e decorare con DecorMais.
- Lasciar lievitare per 40-50 minuti a 35°C e 80% di U.R.
- Cuocere con vapore a 230°C per 18-20 minuti. Gli ultimi 5 minuti aprire le valvole.

## Grissini

### Ingredienti

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| <b>FIESTA</b>             | 10 kg  |
| Acqua                     | 4,5 lt |
| Olio d'oliva extravergine | 1 kg   |
| Lievito                   | 300 g  |

### Modalità d'impiego:

- Impastare gli ingredienti con impastatrice spirale 4 minuti in 1° velocità e 8 minuti in 2° velocità (temperatura impasto 26°C)
- Lasciar riposare 10 minuti.
- Formare un filone ben arrotolato, ungere con olio la superficie e lasciar riposare 60/80 minuti.
- Con un tagliapasta tagliare delle strisce dello spessore di 1 cm.
- Allungare e stirare fino alla lunghezza desiderata, ricoprire con DecorMais e disporre sulla teglia.
- Cuocere 15/20 minuti a 220°C.

SCARICA IL RICETTARIO



**Zeelandia S.p.A.**  
Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (MI)  
Tel.: +39 02-9035691  
info@zeelandia.it | zeelandia.it



 **Zeelandia**