

I Feel Good **Milky**



**Novaterra
Zeelandia**

Milky è un mix con tutte le proprietà del **latte intero**, che permette di ottenere un prodotto morbido, che contiene un apporto **Extra di Calcio**, il quale può contribuire a rendere robuste le ossa e denti, ma non solo.

Il calcio è vitale per la muscolatura, il sistema circolatorio e digestivo ed è fondamentale per la crescita, la terza età e per le donne durante la gravidanza, l'allattamento e la menopausa per contrastare l'osteoporosi.



Milky **snack on the go**

Ingredienti

Milky	1000 g
Acqua	200 g
Olio EVO	60 g
Lievito	50 g
Concentrato di pomodoro	200 g
Pasta di acciughe	50 g
Acciughe a pezzetti	80 g
Origano	20 g

Modalità d'impiego

Impastare tutti gli ingredienti (tranne le acciughe a pezzetti), in impastatrice a spirale per 7 minuti in prima velocità e 8 minuti in seconda velocità, aggiungendo le acciughe a pezzetti (temperatura dell'impasto 26°C). Far riposare l'impasto a temperatura ambiente per 30 minuti. Formare dei filoncini, tipo grissini, di 3 cm di diametro, tagliare dei piccoli tocchetti e porre in teglia. Spennellare la superficie con OveX far lievitare per 70 minuti (30°C – U.R. 80%). Cuocere in forno statico a 220°C, in rotore a 200°C per 9 minuti.



Milky **taschino**

Ingredienti

Milky	2000 g
Acqua	900 g
Lievito	80 g
Gocce di cioccolato	200 g

Modalità d'impiego

Impastare, tutti gli ingredienti con impastatrice a spirale per 5 minuti in prima velocità, 8 minuti in seconda velocità, ottenendo un impasto liscio e omogeneo, infine aggiungere le gocce di cioccolato. Spezzare dei pastoni da 1,8 kg per una teglia 40 x 60 cm. Porre su un'asse di legno infarinato e far lievitare per 45 minuti a temperatura ambiente, coperto con un telo di plastica. Stendere con sfogliatrice allo spessore di mezzo cm. Porre in teglia precedentemente unta, facendo aderire bene i bordi. Far lievitare in cella di lievitazione per 60 minuti (30°C - 80% U.R.). Dopo 30 minuti con una raspa ben oliata, incidere l'impasto formando una griglia e lasciar ultimare la lievitazione. Cuocere con vapore per 12/15 minuti a 230°C, ultimi 3 minuti aprire le valvole. Una volta raffreddato dividere, seguendo le righe premarcate, ottenendo dei quadrati, infine dividere in triangoli.



Proponi ai tuoi clienti questa farcitura bilanciata:
Gocce di cioccolato fondente