

# MASTRO ZUCCA



PANE ALLA ZUCCA

Mastro  
Impasto



SEMILAVORATO  
PER PANE ALLA  
ZUCCA



LA QUALITA'  
CHE SI  
DISTINGUE

**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)



# MASTRO ZUCCA



**Semilavorato per produrre con la massima facilità e in breve tempo pane, brioches, trecce, crackers e qualsiasi altro tipo di prodotto lievitato.**



## dosi consigliate

- MASTRO ZUCCA O GONZAGA... 10KG
- ACQUA... 5,2LT
- OLIO DI GIRASOLE... 0,5KG
- LIEVITO... 0,4KG

## INGREDIENTI

farina di grano tenero tipo "0", zucchero, zucca in polvere, sale, latte in polvere, destrosio, farina di grano tenero maltato, spezie, agente di trattamento della farina: E300, enzimi. Può contenere latte, sesamo, soia, senape e lupino.

## PROCEDIMENTO

Impastare con spirale per 5' + 7', temperatura finale di impasto 24/26°C. Far riposare l'impasto 20'. Spezzare in pezzature da 80gr, arrotolare con la formatrice e formare a treccia. Far lievitare per 50' in cella a 30°C con umidità. Infornare con vapore e cuocere a 200°C per 25' aprendo i tiraggi a 2/3 della cottura.



Conservare in luogo fresco e asciutto (T<20°C; UR <70%)



**GTA**<sup>TM</sup>  
• GIUPPONI •  
*per talenti artigiani*

GTA Srl, Via Emilia, 14  
24052 Azzano San Paolo, BG  
Tel. +39 035 31.53.73



Mail: [info@gtagiupponi.com](mailto:info@gtagiupponi.com)