

# veg

con farina di ceci, semi di chia,  
quinoa e amaranto  
è vegano. è ricco. è buono.





# Cheesburger veg

## DOSI DI IMPIEGO

<b>VEG</b>	kg	10
Acqua	L	5,000
Olio di oliva	kg	0,300
Lievito	kg	0,300

## MODALITA' DI IMPIEGO

Impastare con spirale per 5+8 min., temperatura finale impasto 26°C. Far riposare per 30 min., pesare pezzi da gr.100, tornire, appiattare e decorare con apposita miscela di semi. Far lievitare per 90 min. in cella a 30°C. Infornare con vapore e cuocere a 220°C per 10-12 minuti.

Farcire con hamburger di soia, formaggio vegetale, pomodori grigliati, cetrioli, rapanelli, insalata e ketchup.

# Pizza veg

## DOSI DI IMPIEGO

<b>VEG</b>	kg	10
Acqua	L	5,000
Olio di oliva	kg	0,300
Lievito	kg	0,300

## MODALITA' DI IMPIEGO

Impastare con spirale per 5 + 8 min., temperatura finale della pasta 25/27°C. Spezzare in pezzi di circa 1 kg (teglia 60x40), lasciare riposare per 20 min. quindi passarli ai rulli della formatrice, deporli sulle teglie e far riposare per 30 min. Stendere la pasta, guarnire con polpa di pomodoro, formaggio vegetale, zucchine e melanzane grigliate, olive nere, pomodorini e funghi. Far lievitare in cella a 30°C per almeno 60 min. Infornare a 190/200°C e cuocere per 25 min. circa.

