



IL MIELE DI LEO

IL NATALE CHE VALE

IL CATALOGO
2021

Confezione Regalo A:



PER FARE IL PANE

500 g di FARINA 0
370 ml Acqua
10 g lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele di Leo
1 cucchiaino di sale

IN UNA CUCINA MOTTE: 100 ml ACQUA A TEMPERATURA AMBIENTE, IL LIEVITO E IL MIELE - MESCOLARE BENE PER FARE SCIOGLIERE IL LIEVITO NELL'ACQUA - AGGIUNGETE LA FARINA E AMALGAMATE SUEVEMENTE CON UN CUCCHIAIO - IN ULTIMO AGGIUNGETE IL SALE E LA RESTANTE ACQUA (170 ml), MESCOLATE ANCORA UN PO' CON IL CUCCHIAIO - L'IMPASTO RISULTA APPICCIOSO, FLESSIBILE E GRANULOSO - STACCARE UN CORTICEO DI 500 g DI FARINA E LASCIARE L'IMPASTO COPERTO CON PELLAGLIA, FARE LAVORARE NEL FORNO SECCO CON LAIDE ALTA PER 10 MINUTI - ADAGIARE UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO SU UNA TRAMA, FARE SCALDARE L'IMPASTO E DIVIDETLO IN DUE PARTI SEPARATE - PER FORMARE 2 CIBABATTE ALTERNATE, INSERIRLE NEL FORNO PRESCALDANDO A 200°C PER 30 MINUTI.

il miele di Leo

a scelta tra:
millefiori
acacia
castagno
tiglio

2 vasetti di miele di Leo da 250g
+ sacchetto di stoffa fatto a mano e cartolina/ricetta

14€

Confezione Regalo B:



a scelta tra:
millefiori
acacia
castagno
tiglio



1 vasetti di miele di Leo da 500g
+ sacchetto di stoffa fatto a mano e cartolina/ricetta

13€

Confezione Regalo C:



a scelta tra:
millefiori
acacia
castagno
tiglio

1 vasetto di miele di Leo da 500g
+ dispenser e cartolina/ricetta

PER FARE IL PANE



12 €

Confezione Regalo D:



PER FARE IL PANE



a scelta tra:
millefiori
acacia
castagno
tiglio

1 vasetto di miele di Leo da 250g
+ 2 decorazioni natalizie fatte a mano e cartolina/ricetta

9€

Confezione Regalo E:



a scelta tra:
millefiori
acacia
castagno
tiglio

1 vasetto di miele di Leo da 250g
+ spargimiele in legno e cartolina/ricetta

PER FARE IL PANE

- 500 g di FRAGOLA
- 250 ml ACQUA
- 10 g lievito di birra fresco
- 1 cucchiaino di miele a Leo
- 1 cucchiaino di sale

IN UNA COTOGNA METTETE 300 ML DI ACQUA E TEMPERATURA AMBIENTE, IL LIEVITO E IL MIELE. YACQUATE BENE PER FARE SCIOGLIERE IL LIEVITO NELL'ACQUA. AGGIUNGETE LA FRAGOLA E AMALGAMATE SACCHEMENTE CON UN CUCCHIAIO. IN ULTIMO AGGIUNGETE IL SALE E LA DESTINATE ACQUA (100 ML), PESCIQUATE A RISORSA UN PO' CON IL CUCCHIAIO. L'IMPASTO DEVE UN AFFICCESSO, TONDO E SERRATO.

SOLLEVERE VA SUPERFICIE CON ORETA FREDDA E LASCIARE L'IMPASTO COPERTO CON PELLICOLA. FATE DISTRIBUIRE NEL PIANO BASSO CON UCCO ACCESA PER UN ORE E MEZZA. AGGIUNTE UN FOGLIO DI ORETA DOPPIO SU UNA TRAMA. FATE CALDARE L'IMPASTO E DIVIDETELO IN DUE PIANI SEPARATE. FATE FOCCHARE IL CANSINO ALTERNATE. INTERAGIATE NEL FORNO PRESCALDANDO A 240°C PER 30 MINUTTI.

il miele di Leo

7€

Confezione Regalo F:



a scelta tra:
millefiori
acacia
castagno
tiglio

**3 vasetti da 100 g di miele
+ spilla**

11€

Confezione Regalo G:



a scelta tra:
millefiori
acacia
castagno
tiglio

1 vasetto di miele di Leo da 500 g
pianta aromatica e cartolina/ricetta

12€

Poi, ci sono i vasetti singoli



**MIELE
DI CASTAGNO**

**14 €/kg
7 €/500g
4 €/250g**

**MIELE
DI TIGLIO**

**14€/kg
7 €/500g
4 €/250g**

**MIELE
DI ACACIA**

**14€/kg
7€/500g
4€/250kg**

**MIELE
DI MILLEFIORI**

**14 €/kg
7 €/500g
4 €/250kg**

PROPOLI

5 € CAD.



IL MIELE DI LEO

IL NATALE CHE VALE

per ordini:

ilmieledileo@gmail.com

333 380 5173