



inventis[®]

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ **Fonte di fibra**
- ✓ **Estremamente gustoso e piacevole**
- ✓ **Adatto a preparazioni sia salate che dolci**

FIBRAPAN

MIX COMPLETO PER PANI AI CEREALI
E FONTE NATURALE DI FIBRE

DOSAGGIO

100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Fibrapan" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, semi di girasole, semi di **sesamo**, fiocchi di **avena**, farina di **frumento** integrale, fiocchi d'**orzo**, **glutine di frumento**, crusca di **frumento**, sale, farina di **frumento** maltato, farina di **orzo** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere **soia, latte, uova e noci**.

CONFEZIONE

Sacco da 25 kg.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto (25°C max).

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE RICCO DI FIBRE



APERI-PANE



COCCOLE DI PANE

IL PANE RICCO DI FIBRE

INGREDIENTI

Inventis Fibrapan	100 %
Acqua	50 %
Lievito	4 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 15-20 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 70 a g 500
- **Riposo** 10-15 min.
- **Formatura**
- **Lievitazione** a 28-30°C per 45-50 min.
- **Cottura** a 250°C per circa 15-20 min. per pezzature da g 70
..... a 240°C per circa 50 min. per pezzature da g 500

L'APERI-PANE

INGREDIENTI

Inventis Fibrapan	100 %
Acqua	60 %
Lievito	4 %
Emmental	10 %
Salame piccante o pancetta	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità
- **Puntatura** 40 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 60
- **Riposo** 10 min.
- **Formatura**
- **Lievitazione** a 30°C per 20 min.
- **Cottura** a 240°C per 15 min.

LE COCCOLE DI PANE

INGREDIENTI

Inventis Fibrapan	100 %
Acqua	60 %
Olio di oliva	4 %
Semi di papavero	3 %
Arancia candita	10 %
Gocce di cioccolato bianco	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità
- **Puntatura** 40 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 60
- **Riposo** 10 min.
- **Formatura**
- **Lievitazione** a 30°C per 20 min.
- **Cottura** a 240°C per 15 min.