



inventis[®]

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Fonte di fibra*
- ✓ *Ricco di semi*
- ✓ *Versatile per innumerevoli ricette*

FARRO ANTICO

MIX COMPLETO PER PANE E PANINI
CON FARINA DI FARRO E SEMI.

DOSAGGIO

100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Farro Antico" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina integrale di **farro** (38%), farina di **frumento**, semi di zucca (10%), fiocchi di **farro** (5%), semi di papavero (3%), semi di miglio (2,5%), lievito madre essiccato di **frumento**, **glutine di frumento**, sale, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere **uova, semi di soia e di sesamo, latte e noci.**

CONFEZIONE

Sacco da 15 kg.

CONSERVAZIONE

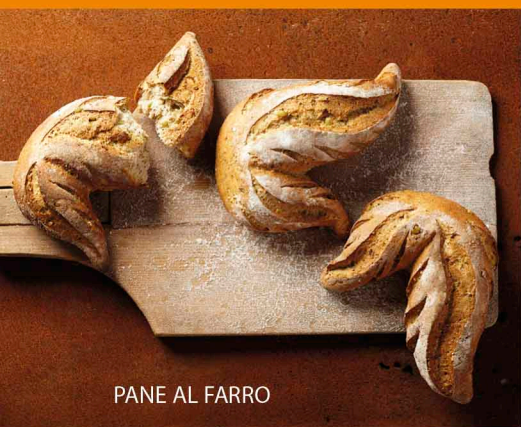
Conservare in luogo fresco e asciutto (25°C max).

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE AL FARRO



IL PANE RIPIENO



IL PANE CON AGRUMI E CAROTE

IL PANE AL FARRO

INGREDIENTI

Inventis Farro Antico	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

IL PANE RIPIENO

INGREDIENTI

Inventis Farro Antico	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

IL PANE CON AGRUMI E CAROTE

INGREDIENTI

Inventis Farro Antico	100 %
Acqua	40 %
Lievito	3 %
Miele	10 %
Burro	5 %
Agrumi canditi	10 %
Carote candite	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 5 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da 350 g.
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min. circa
- **Cottura** a 245 °C per 25 min. circa

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 5 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** 2 pezzi da 250g
- **Formatura** stendere l'impasto a 1 cm, farcire a piacere e ricoprire con il secondo pezzo steso.
- **Lievitazione** a 30 °C per 40 min.
- **Cottura** a 240 °C per circa 30 min.

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità . Aggiungere i canditi alla fine (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da 50g
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min. circa
- **Cottura** a 230 °C per circa 12 min.