



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Impasto ricco ma leggero e soffice*
- ✓ *Estremamente gustoso*
- ✓ *Colore intenso*

IL RUSTICO

MIX COMPLETO PER PANI RICCHI
DI SEMI E CEREALI

DOSAGGIO
100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Il Rustico" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, farina di **segale**, semi di girasole (4%), semi di **sesamo** (4%), **glutine di frumento**, semi di lino (3%), fiocchi di **avena** (2%), fiocchi d'**orzo** (2%), sale, farina di **orzo** maltato, lievito madre essiccato di **frumento**, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere **soia, uova, latte 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 RUSTICO



GRISSINI



BRIOCHE SALATA

IL PANE RUSTICO

INGREDIENTI

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

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1^a velocità + 6 min. in 2^a velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 200
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 240 °C per circa 20 min.

I GRISSINI

INGREDIENTI

Inventis Il Rustico	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Olio di oliva	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1^a velocità + 9 min. in 2^a velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 40 min.
- **Spezzatura**
- **Formatura** a piacere
- **Cottura** ... a 240 °C per circa 8 min., poi a 160 °C per circa 12 min.

LA BRIOCHE SALATA

INGREDIENTI

Inventis Il Rustico	100 %
Acqua	40 %
Lievito	3 %
Zucchero	5 %
Burro	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

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