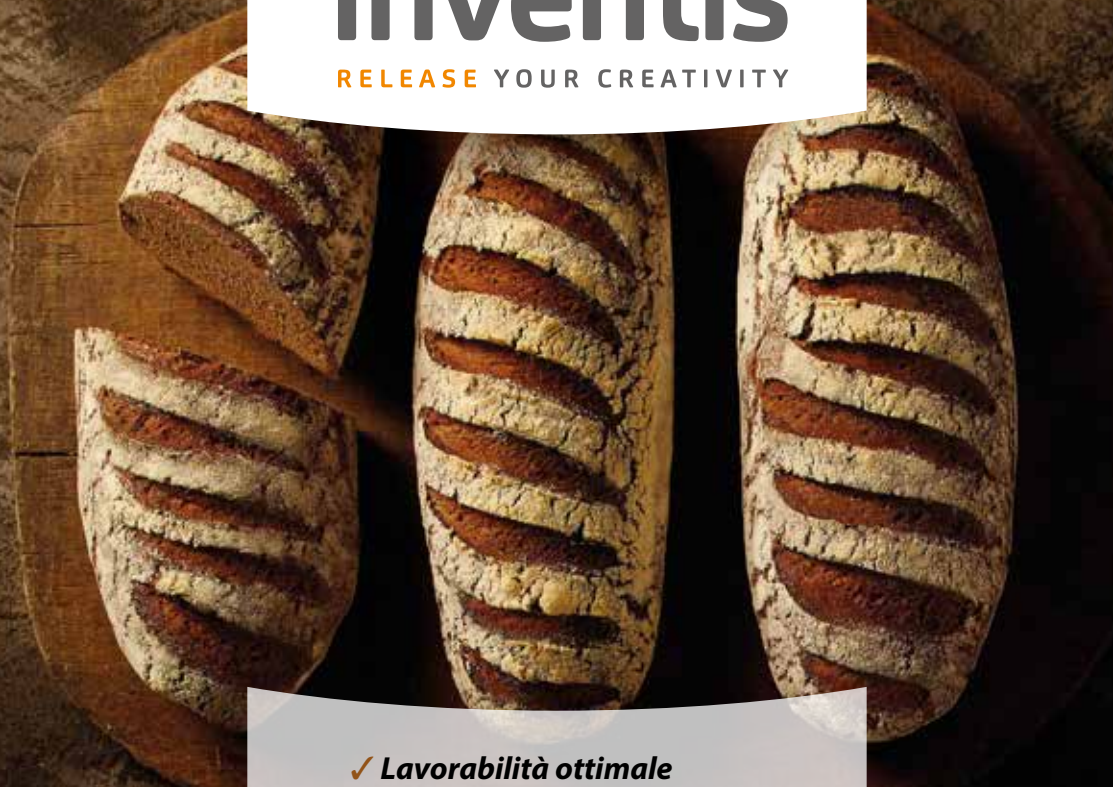




# inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Lavorabilità ottimale*
- ✓ *Gusto e colore tipici*
- ✓ *Fresco a lungo*

# GRANSEGALE

MIX COMPLETO A BASE DI FARINA  
DI SEGALE

## DOSAGGIO

100%

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Gransegale" con acqua e lievito.

## INGREDIENTI

Farina di **segale** (50%), farina di **frumento**, **glutine di frumento**, lievito madre di **segale** essiccato, sale, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere **soia**, **uova**, **latte**, **semi di sesamo** 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 ALLA SEGALE



PANE CON FRUTTA SECCA



PANE DI CAMPAGNA

## IL PANE ALLA SEGALE

### INGREDIENTI

Inventis Gransegale	100 %
Acqua	70 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 4 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 500
- **Riposo** ..... 5 min.
- **Formatura** ..... filone
- **Lievitazione** ..... a 30°C per max. 50 min
- **Cottura** ..... a 235°C per circa 45 min.

## IL PANE CON FRUTTA SECCA

### INGREDIENTI

Inventis Gransegale	100 %
Acqua	70 %
Lievito	3 %
Misto frutta secca: noci, nocciole, mandorle, pinoli	25 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 4 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 500
- **Riposo** ..... 5 min.
- **Formatura** ..... filone
- **Lievitazione** ..... a 30°C per max. 50 min.
- **Cottura** ..... a 235°C per circa 45 min.

## IL PANE DI CAMPAGNA

### INGREDIENTI

Inventis Gransegale + Farina	50 + 50 %
Acqua	65 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 4 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 250
- **Riposo** ..... 5 min.
- **Formatura** ..... a piacere
- **Lievitazione** ..... a 30°C per max. 50 min.
- **Cottura** ..... a 235°C per circa 35 min.