



inventis[®]
RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Fonte di fibra*
- ✓ *Dolcemente gustoso*
- ✓ *Aroma caratteristico di malto d'orzo*

IL NORDICO

MIX COMPLETO PER PANE
DI TIPO NORDICO

DOSAGGIO
100%

MODALITÀ DI UTILIZZO
Mescolare direttamente Inventis "Il Nordico" con acqua e lievito.

INGREDIENTI
Farina integrale di **farro**, farina di **segale**, zucchero, farina di **orzo** maltato (4,2%), sale, lievito madre essiccato di **farro** e di **segale**.

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

INGREDIENTI DECORAZIONE
Flocchi di **avena**, semi di lino, semi di **sesamo**, semi di miglio, semi di girasole.

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

CONFEZIONE
Sacco da 15 kg: ingredienti 14 kg, ingr. decorazione 1 kg.

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

SHELF LIFE
12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



IL PANE NORDICO

IL PANE NORDICO

INGREDIENTI

Inventis Il Nordico	100 %
Acqua a 38°C	90 %
Lievito	1,5 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto:** 3 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità con 60% di acqua + 7 - 8 min. in 2ª velocità aggiungendo l'acqua rimanente (impastatrici a spirale).
- **Puntatura:** 0 min.
- **Spezzatura:** togliere la pasta con un tarocco bagnato e mettere direttamente nello stampo 300 g
- **Decorazione:** bagnare l'impasto prima di aggiungere la decorazione.
- **Lievitazione:** a 30°C per 40 min. circa
- **Cottura** preriscaldare il forno a 250°C circa, cottura a 215°C circa per 35 min.