



# inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Impasto ricco ma con texture leggera*
- ✓ *Estremamente gustoso*
- ✓ *Versatile grazie alla formula concentrata*

# GRANGRANI

MIX AL 50% PER PANI AI CEREALI

## DOSAGGIO

50%

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Grangrani" con acqua, lievito e farina.

## INGREDIENTI

Farina di **frumento**, farina di **frumento** integrale, semi di miglio, **glutine di frumento**, semi di zucca, semi di girasole, semi di lino, sale, fiocchi di **avena**, farina d'**orzo** maltato, grits di **segale**, farina di **segale**, lievito madre di **frumento** essiccato, crusca di **frumento**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

Può contenere **soia, latte, sesamo, uova 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



CRACKERS



PANINO AL BURRO

## PANE

### INGREDIENTI

Inventis Grangrani	50 %
Farina	50 %
Acqua	55 %
Lievito	3 %
Sale	1 %

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** ..... 15 min.
- **Spezzatura** ..... 300 g
- **Formatura** .....
- **Lievitazione** ..... 60 min. circa a 30°C
- **Cottura** ..... 25 min. a 230°C

## CRACKERS

### INGREDIENTI

Inventis Grangrani	50 %
Farina	50 %
Acqua	45 %
Olio EVO	10 %
Lievito	2 %

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** .... 3 min. in 1ª velocità + 10 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** ..... 45 min.
- **Spezzatura** .....
- **Formatura** .....
- **Lievitazione** ..... 20 min. circa a 30°C
- **Cottura** ..... 7 min. a 230°C + 10 min. a 145°C

## PANINO AL BURRO

### INGREDIENTI

Inventis Grangrani	50 %
Farina	50 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Burro	8 %

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** .... 3 min. in 1ª velocità + 10 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Spezzatura** ..... 60 gr
- **Formatura** ..... Rotonda
- **Lievitazione** ..... 90 min.
- **Cottura** ..... 10 min. a 240°C



LESAFFRE ITALIA S.P.A.

Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia

T +39 0521 878011 F +39 0521 878021 ordini.lit@lesaffre.com www.lesaffre.it