



# inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Note mediterranee con timo e zenzero*
- ✓ *Con preziosi legumi: farina di ceci e di lenticchie rosse*
- ✓ *Ispira preparazioni sfiziose e originali*

## GRANLEGUMI

MIX COMPLETO PER PANI  
AI LEGUMI

### DOSAGGIO

100%

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Granlegumi" con acqua e lievito.

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero tipo 1, farina di ceci (5%), farina di lenticchie rosse (5%), sale, zenzero (0,5%), timo (0,2%), agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

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

### CONFEZIONE

Sacco da 10 kg.

### CONSERVAZIONE

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

### SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE



FOCACCIA



TARALLI

## PANE

### INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	55 %
Lievito	3 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** ..... 15 min.
- **Spezzatura** ..... 7 pezzi da 50 g
- **Formatura** ..... Goccia
- **Lievitazione** ..... 70 min. circa a 30°C
- **Cottura** ..... 25 min. a 225°C

## FOCACCIA

### INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	45 %
Olio EVO	5 %
Lievito	2.5 %
Estratto di malto	2 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 12 min. in 1ª velocità + 2 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Spezzatura** ..... 1200 g
- **Riposo** ..... 40 min.
- **Stendere** .....
- **Lievitazione** 90 min. circa a 25°C con fase di impronte a 45 min.
- **Cottura** ..... 15 min. a 240°C

## TARALLI

### INGREDIENTI

Mix	100 %
Vino bianco	25 %
Lievito	3 %
Olio EVO	25 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** ..... 60 min.
- **Spezzatura** .....
- **Formatura** .....
- **Lievitazione** ..... 20 min. circa a 30°C
- **Cottura** ..... 7 min. a 235°C poi 10 min. a 145°C