inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ ***Con semola integrale di grano duro, per pani dal gusto e profumi autentici***
- ✓ ***Elevata idratazione degli impasti***
- ✓ ***Pani morbidi, freschi e fragranti per più giorni***

DURUM ANTICO

MIX COMPLETO A BASE DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO PER LA PRODUZIONE DI PANI RICCHI IN PROFUMO E GUSTO

DOSAGGIO
100%

MODALITÀ DI UTILIZZO
Mescolare direttamente Inventis "Durum Antico" con acqua e lievito.

INGREDIENTI
Semola integrale di **grano duro**, lievito madre essiccato di **grano duro**, sale; agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi. Può contenere tracce di **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
9 mesi dalla data di produzione.

YEAST & BAKING SOLUTIONS LESAFFRE

IL PANE

LA CIABATTA

LA PUCCIA

IL PANE

INGREDIENTI	
Inventis Durum Antico	100 %
Acqua	85 %
Lievito	1 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 5 min. in 1ª velocità + 5 min. in 2ª velocità con 70% d'acqua + 5-6 min. aggiungendo il 15% rimanente (impastatrice a spirale)
- **Puntatura** ..... 90 min.
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 500
- **Riposo** ..... 10 min.
- **Formatura** ..... a piacere
- **Lievitazione** ..... a 30°C per 45 min. circa
- **Cottura** ..... a 245°C per circa 50 min. forno in caduta

LA CIABATTA

INGREDIENTI	
Inventis Durum Antico	100 %
Acqua	85 %
Lievito	1 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 5 min. in 1ª velocità + 5 min. in 2ª velocità con 70% d'acqua + 5-6 min. aggiungendo il 15% rimanente (impastatrice a spirale)
- **Puntatura** ..... 150 min.
- **Spezzatura** ..... a piacere
- **Lievitazione** ..... a 25°C per circa 20 min
- **Cottura** ..... a 250°C per circa 20 min.

LA PUCCIA

INGREDIENTI	
Inventis Durum Antico	100 %
Acqua	85 %
Lievito	2 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 5 min. in 1ª velocità + 5 min. in 2ª velocità con 70% d'acqua + 5-6 min. aggiungendo il 15% rimanente (impastatrice a spirale)
- **Puntatura** ..... 60 min.
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 100
- **Riposo** ..... 20 min.
- **Formatura** ..... puccia
- **Lievitazione** ..... a 30°C per circa 15 min.
- **Cottura** ..... a 265°C per circa 2-3 min.

LESAFFRE

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