



inventis[®]

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ Buona macchinabilità
- ✓ Elevata versatilità
- ✓ Ideale anche da farcitura

L'ARABO ALL'AVENA

MIX COMPLETO PER PANE DI TIPO
ARABO RICCO DI FIOCCHI D'AVENA

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "L'arabo all'avena" con acqua, lievito e olio.

Gli impasti contenenti questo prodotto devono essere cotti prima del consumo.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, fiocchi **d'avena** (12%), sale, **glutine (grano)**, farina di **frumento** maltato, enzimi: alfa amilasi, xilanasi; agente di trattamento della farina: acido ascorbico.

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

CONFEZIONE

Sacco da 25 kg.

CONSERVAZIONE

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

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE ARABO ALL'AVENA



PIZZA ROMANA



BAGEL

IL PANE ARABO ALL'AVENA

INGREDIENTI

Inventis L'arabo all'avena	100 %
Acqua	50 %
Olio di oliva	4 %
Lievito	4 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 6 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale) fino a ottenere un impasto liscio
- **Puntatura** 15 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 100
- **Riposo** 15 min.
- **Cilindratura** spessore di 7-8 mm
- **Lievitazione** a 35°C per 15-20 min.
- **Cottura** a 250 °C per circa 6 min.

LA PIZZA ROMANA

INGREDIENTI

Inventis L'arabo all'avena	100 %
Acqua	70 %
Olio di oliva	4 %
Lievito	2 %
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)
- **Spezzatura** pezzi da g 1000
- **Riposo** 120 min.
- **Formatura**
- **Cottura** a 250°C per circa 10 min.

I BAGEL

INGREDIENTI

Inventis L'arabo all'avena	100 %
Acqua	45 %
Olio di oliva	4 %
Lievito	3 %

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 10 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 80
- **Riposo** 10 min.
- **Formatura**
- **Lievitazione** a 30°C per 45 min.
- **Cottura** 3 min. in acqua bollente + 15 min. circa a 235°C