



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%. Necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

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

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

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, farina integrale di **grano** tenero, semi di miglio, **glutine (grano)**, 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 essiccato (**grano** tenero), crusca di **grano**, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: fosfolipasi, alfa amilasi, xilanasi.

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

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 %

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** 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 %

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

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 %

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

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