



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Lavorabilità ottimale*
- ✓ *Gusto e colore tipici*
- ✓ *Fresco a lungo*

GRANSEGALE

MIX COMPLETO A BASE DI FARINA
DI SEGALE

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Gransecale" con acqua e lievito.

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

INGREDIENTI

Farina di **segale** (50%), farina di **grano** tenero, **glutine (grano)**, lievito madre essiccato (**segale**), sale, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: xilanasi, alfa amilasi, fosfolipasi.

Può contenere **soia, uova, latte, semi di sesamo, 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 ALLA SEGALE



PANE CON FRUTTA SECCA



PANE DI CAMPAGNA

IL PANE ALLA SEGALE

INGREDIENTI

Inventis Gransegale	100 %
Acqua	70 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- Tempi di impasto 4 min. in 1^a velocità + 4 min. in 2^a velocità
- Spezzatura pezzi da g 500
- Riposo 5 min.
- Formatura filone
- Lievitazione a 30°C per max. 50 min
- Cottura a 235°C per circa 45 min.

IL PANE CON FRUTTA SECCA

INGREDIENTI

Inventis Gransegale	100 %
Acqua	70 %
Lievito	3 %
Misto frutta secca: noci, nocciole, mandorle, pinoli	25 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- Tempi di impasto 4 min. in 1^a velocità + 4 min. in 2^a velocità
- Spezzatura pezzi da g 500
- Riposo 5 min.
- Formatura filone
- Lievitazione a 30°C per max. 50 min.
- Cottura a 235°C per circa 45 min.

IL PANE DI CAMPAGNA

INGREDIENTI

Inventis Gransegale + Farina	50 + 50 %
Acqua	65 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- Tempi di impasto 4 min. in 1^a velocità + 4 min. in 2^a velocità
- Spezzatura pezzi da g 250
- Riposo 5 min.
- Formatura a piacere
- Lievitazione a 30°C per max. 50 min.
- Cottura a 235°C per circa 35 min.