



# inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Impasto ricco ma leggero e soffice*
- ✓ *Estremamente gustoso*
- ✓ *Colore intenso*

## IL RUSTICO

MIX COMPLETO PER PANI RICCHI  
DI SEMI E FIOCCHI

### DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Il Rustico" con acqua e lievito.

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

### INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, farina di **segale**, semi di girasole (4%), **semi di sesamo** (4%), **glutine (grano)**, semi di lino (3%), fiocchi di **avena** (2%), fiocchi d'**orzo** (2%), sale, farina di **orzo** maltato, lievito madre essiccato (**grano** tenero), farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, xilanasi, fosfolipasi.

Può contenere **soia, uova, latte, 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.



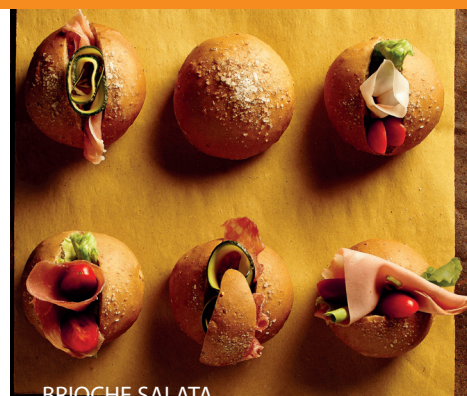
YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE RUSTICO



GRISSINI



BRIOCHE SALATA

## IL PANE RUSTICO

### INGREDIENTI

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Inventis Il Rustico                                      | 100 % |
| Acqua                                                    | 50 %  |
| Lievito                                                  | 3 %   |
| 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)
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 200
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Formatura** ..... a piacere
- **Lievitazione** ..... a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** ..... a 240 °C per circa 20 min.

## I GRISSINI

### INGREDIENTI

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Inventis Il Rustico                                      | 100 % |
| Acqua                                                    | 50 %  |
| Lievito                                                  | 3 %   |
| Olio di oliva                                            | 10 %  |
| Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix. |       |

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 9 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** ..... 40 min.
- **Spezzatura** ..... a piacere
- **Formatura** ..... a piacere
- **Cottura** ..... a 240 °C per circa 8 min., poi a 160 °C per circa 12 min.

## LA BRIOCHE SALATA

### INGREDIENTI

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Inventis Il Rustico                                      | 100 % |
| Acqua                                                    | 40 %  |
| Lievito                                                  | 3 %   |
| Zucchero                                                 | 5 %   |
| Burro                                                    | 10 %  |
| 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** ..... pezzi da g 60
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Formatura** ..... a piacere
- **Lievitazione** ..... a 30 °C per 50 min.
- **Cottura** ..... a 230 °C per circa 12 min.