



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *Massima versatilità per i pani ad alta idratazione*
- ✓ *Ottimo supporto anche per le lunghe lievitazioni*
- ✓ *Ottima fragranza del prodotto finito*

MIX BAGUETTE

MIX COMPLETO PER BAGUETTE
E CIABATTA

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Mix Baguette" con acqua e lievito.

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

INGREDIENTI

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

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

CONFEZIONE

Sacco da 25 kg.

CONSERVAZIONE

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

SHELF LIFE

9 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



BAGUETTE



CIABATTA

BAGUETTE

INGREDIENTI

Inventis Mix Baguette	100 %
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** baguette
- **Lievitazione** 60 min. circa
- **Cottura** 22 min. a 235°C

CIABATTA

INGREDIENTI

Inventis Mix Baguette	100 %
Acqua	75 %
Lievito	1 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 15 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 2 ore
- **Spezzatura** a piacere
- **Lievitazione** 30 min. a 28°C
- **Cottura** 20-25 min. a 245°C