

PANE AI 2 CEREALI

Semilavorato per la produzione di pane con fiocchi di mais,
semi di girasole e farina di grano



PANE AI 2 CEREALI è un *MIX Pronto Uso* dal gusto piacevolissimo che si sposa bene con qualsiasi cibo.

PANE AI 2 CEREALI è talmente gradevole che si può mangiare da solo come una merenda.

PANE AI 2 CEREALI, grazie alla presenza dei *Semi di Girasole* ed i *Fiocchi di Mais*, mantiene condizioni di freschezza maggiori rispetto al pane bianco tradizionale.

Il *MIX Pronto Uso PANE AI 2 CEREALI* è perfettamente bilanciato nei suoi ingredienti per ottenere pani di diverse pezzature con sviluppo, consistenza e forme ottimali.

PANE AI 2 CEREALI è facilmente e rapidamente lavorabile secondo quanto sottoriportato:

- Ricetta Base	PANE AI 2 CEREALI	gr.	1.000
	Acqua	gr.	550
	Lievito di Birra	gr.	40

- Procedimento Impastare tutti gli ingredienti in modo omogeneo, per 10' a velocità lenta e 5' veloce con impastatrice a spirale.

Temperatura dell'impasto ca. 25 °C.

Lasciar riposare coprendo con telo per ca. 20 – 30' a temperatura ambiente. Spezzare e formare.

Lievitare a 30 – 35 °C per ca. 45 – 50'.

Cuocere senza vapore a 230 – 240 °C per il tempo necessario in funzione della pezzatura.

10 Kg



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

dal 1927... l'industria a contatto con la natura!

IMD S.r.l. Sede Legale: Corso Roma 62, Isola Liri (FR) 03036

Sede Operativa: Via Scaffa, 105 - Arpino (FR) 03033 - Tel. 0776/88.00.42 - Fax 0776/88.01.83

www.molinoimd.it - amministrazione@molinoimd.it - servizioclienti@molinoimd.it

MADE IN ITALY

PANE AI 2 CEREALI

I benefici dei semi nella farina per la salute



Semi di **girasole**: utili contro la perdita di memoria, contro lo stress e l'invecchiamento, stimolano il sistema immunitario e proteggono le vie respiratorie

Il **mais** è indicato nei periodi di crescita, contribuisce a migliorare l'attività delle cellule cerebrali; grazie al betacarotene fa bene agli occhi e alla pelle.



dal 1927... l'industria a contatto con la natura!

DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY