

PANE AI 3 CEREALI

Semilavorato per la produzione di pane ai 3 cereali con fiocchi d'avena e farro, farina di grano integrale, semi di girasole e sesamo.



PANE AI 3 CEREALI è un *MIX Pronto Uso* dal gusto piacevolissimo che si sposa bene con qualsiasi cibo.

PANE AI 3 CEREALI è talmente gradevole che si può mangiare da solo come una merenda.

I *Semi di Girasole e Sesamo* ed i *Fiocchi di Avena e Farro* introducono una quantità di fibra naturale indispensabile in una moderna corretta alimentazione.

PANE AI 3 CEREALI grazie alla presenza di fibra naturale, mantiene condizioni di freschezza maggiori rispetto al pane bianco tradizionale.

Il *MIX Pronto Uso PANE AI 3 CEREALI* è perfettamente bilanciato nei suoi ingredienti per ottenere pani di diverse pezzature con sviluppo, consistenza e forme ottimali.

PANE AI 3 CEREALI è facilmente e rapidamente lavorabile secondo quanto sottoriportato:

- Ricetta Base	PANE AI 3 CEREALI	gr.	1.000
	Acqua	gr.	550
	Lievito di Birra	gr.	40

N.B. Il Sale è già contenuto nel mix

- Procedimento

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

Temperatura dell'impasto ca. 25 °C.

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

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

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 3 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

Semi di **sesamo**: aiutano la crescita, sono un ottimo ricostituente per le piastrine del sangue e l'emoglobina, rafforzano il sistema immunitario, sono ricchi dei preziosi acidi oleolici che contribuiscono a ridurre il colesterolo "cattivo" (LDL) nel sangue.

L'avena: ha effetti benefici antidepressivi, è efficace contro l'ansia e l'insonnia, inoltre riduce il colesterolo "cattivo" (LDL), grazie al basso contenuto glicemico è ottima per i soggetti diabetici; riduce il rischio di diventare asmatici del 66%.

Il **farro**: è molto ricco di fosforo, potassio, magnesio, nonché di vitamine e aminoacidi.



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

DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

MADE IN ITALY