

PANE AI 5 CEREALI

Semilavorato per la produzione di pane ai 5 cereali con farina integrale di grano, farina di mais, segale, soia tostata, fiocchi d'orzo, avena e semi di lino sesamo e miglio.



PANE AI 5 CEREALI è un **MIX Pronto Uso** dal gusto piacevole e raffinato che si presta ad essere consumato con qualsiasi alimento o bevanda.

PANE AI 5 CEREALI può essere consumato come merenda, può essere utilizzato per la preparazione di gustosi stuzzichini.

I **Semi** di **Sesamo, Lino e Miglio**, le **Farine** di **Soia e Mais**, i **Fiocchi** di **Avena e Orzo** possiedono principi nutrizionali e giusta quantità di fibra naturale, indispensabili per una corretta alimentazione.

PANE AI 5 CEREALI grazie alla presenza di **Semi** di **Sesamo, Lino e Miglio**, alla **Farina** di **Soia**, e di **Mais**, mantiene condizioni di freschezza maggiori rispetto al pane bianco tradizionale.

Il **MIX Pronto Uso PANE AI 5 CEREALI** è perfettamente bilanciato nei suoi ingredienti per ottenere pani di diverse pezzature con sviluppo, consistenza e forme ottimali.

PANE AI 5 CEREALI è facilmente e rapidamente lavorabile secondo quanto sottoriportato :

• Ricetta Base

PANE AI 5 CEREALI	gr.	1.000
Acqua	gr.	550
Lievito di Birra	gr.	40
Olio di Oliva	gr.	40
Sale	gr.	18

• Procedimento

Impastare tutti gli ingredienti in modo omogeneo, 6 min. a velocità lenta e 4 min. veloce con impastatrice a spirale.

Temperatura dell'impasto ca. 25 °C.

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

Lasciar riposare coprendo con telo per ca. 20 min. a temperatura ambiente. Arrotondare.

Lievitare a 30 – 35 °C per ca. 50 – 60 min.

Cuocere senza vapore a 220 – 240 °C per circa 20 - 25 min. 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 5 CEREALI

I benefici dei semi nella farina per la salute



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.

Semi di **lino**: ottimi per combattere le infiammazioni (interne ed esterne) posseggono proprietà emollienti e protettive per pelle e capelli.

Semi di **miglio**: hanno proprietà diuretiche ed energizzanti, sono efficaci contro lo stress, migliorano l'umore hanno effetti benefici su pelle e capelli.

La **soia**: contribuisce ad abbassare il colesterolo "cattivo" e contiene costante il livello di quello buono "HDL", è ricca di omega 3, è ricca di proteine nobili.

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.

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%.

L'**orzo**: ha un effetto rinfrescante e disintossicante, remineralizzante ed energizzante.



DEL FERRARO
INDUSTRIE MOLITORIE

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

MADE IN ITALY