

# Linea Panificazione



**AGRANO**

## Linea Mix

<b>G001.V1</b>	<b>MAISANO 100%</b>	Sacco 25kg x 1
Mix completo per pane speciale al mais.		
1000g Maisano 100 500g acqua 10/30g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.	
<b>G002.V1</b>	<b>GRANOPAN 100%</b>	Sacco 25kg x 1
Mix completo per pane alla segale con semi di girasole e lino.		
1000g Granopan 100 500g acqua 10/30g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.	
<b>G003.V1</b>	<b>CANA-PAN 50%</b>	Sacco 25kg x 1
Mix per pane alla canapa, con semi di canapa, lino e sesamo. Ricco di Omega 6.		
500g Cana-Pan 50 500g farina bianca 500g acqua 10/30g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.	
<b>G010.V1</b>	<b>CRUSTA 50%</b>	Sacco 25kg x 1
Mix per pane e snacks ai cereali, con semi di lino e girasole.		
500g Crusta 50 500g farina tipo 0 30g lievito di birra 610g acqua	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.	
<b>G032.V2</b>	<b>MIX FIBRA&amp;FIT 50%</b>	<b>MULTICEREALI</b> Sacco 20kg x 1
Mix per pane ricco di fibre e di agenti antiossidanti.		
500g Fibra & fit 500g farina integrale 75g acqua 5g lievito di birra	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.	
<b>G034.V1</b>	<b>AVANA&amp;FIT</b>	<b>AVENA</b> Sacco 25kg x 1
Mix per pane d'avena ricco di crusca e fiocchi d'avena. Basso indice glicemico e ricco di fibre e proteine.		
500g Avana&Fit 500g farina bianca W260-280 28g lievito di birra 680g acqua a 20°C	Impastare tutti gli ingredienti, lasciare puntare per 30 min. Formare, decorare far lievitare. Cottura 220°C per 30 min.	

## Linea Miglioratori

<b>G016.V1</b>	<b>GARANTA AGRANATURALE 1%</b>	Sacco 10kg x 1
Miglioratore naturale con enzimi senza emulsionanti. Ideale anche in pasticceria per lievitati e brioches.		
1% sulla farina	Mescolare a secco con la farina dell'impasto e lavorare come di consueto.	

## Linea Decorazioni

<b>G019.V1</b>	<b>DECORMAIS</b>	Sacco 5kg x 1
Mais estruso in pezzi.		
Dosaggio a piacere	Utilizzare come farcitura di un impasto salato o come decorazione in superficie.	