



**inventis**<sup>®</sup>

RELEASE YOUR CREATIVITY

- ✓ *A base di farina di tipo 1 e fiocchi di avena, naturali fonti di fibra*
- ✓ *Ricco di semi di lino e girasole*
- ✓ *Ideale per preparare snack gustosi*

# GUSTOSANO

MIX COMPLETO PER PANI RICCHI  
IN SEMI E FIOCCHI D'AVENA

## DOSAGGIO

100%

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Gustosano" con acqua e lievito.

## INGREDIENTI

Farina di **frumento** tipo 1, semi di girasole (12%), fiocchi di **avena** (12%), semi di lino (6%), lievito madre essiccato, sale, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

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

## INGREDIENTI DECORAZIONE

Fiocchi di **avena**, semi di lino, semi di **sesamo**, semi di miglio, semi di girasole.

Può contenere **soia, uova, latte, e noci.**

## CONFEZIONE

Sacco da 15 kg: ingredienti 14 kg, ingr. decorazione 1 kg.

## CONSERVAZIONE

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

## SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



SPIGHE



BARRETTE ENERGETICHE



PANE CON OLIO DI OLIVA

## LE SPIGHE

### INGREDIENTI

Inventis Gustosano	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 200
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Formatura** ..... a piacere
- **Decorazione** ..... bagnare l'impasto prima di aggiungere la decorazione
- **Lievitazione** ..... a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** ..... a 240 °C per circa 20 min.

## LE BARRETTE ENERGETICHE

### INGREDIENTI

Inventis Gustosano	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Misto frutta secca: pinoli, mandorle, noci, nocciole, pistacchio, albicocche secche, prugne secche	70 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** ..... 40 min.
- **Spezzatura** ..... stendere con spessore di 2 cm
- **Formatura** ..... barrette
- **Lievitazione** ..... a 30 °C per 20 min.
- **Cottura** ..... a 240 °C per circa 15 min.
- **Decorazione** ..... aggiungere miele e semi sopra le barrette

## IL PANE CON OLIO DI OLIVA

### INGREDIENTI

Inventis Gustosano	100 %
Acqua	45 %
Lievito	3 %
Olio di oliva	5 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 200
- **Formatura** ..... a piacere
- **Decorazione** ..... bagnare l'impasto prima di aggiungere la decorazione
- **Lievitazione** ..... a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** ..... a 240 °C per circa 20 min.