



inventis®

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ **Alto contenuto di proteine**
- ✓ **Alto contenuto di fibre**
- ✓ **Tasso ridotto di carboidrati***

IL PROTEICO

MIX COMPLETO PER PANI AD ALTO
CONTENUTO DI PROTEINE E FIBRE
E TASSO RIDOTTO DI CARBOIDRATI*

DOSAGGIO

100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Il Proteico" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero Tipo 1, grits di **soia**, **glutine** di **frumento**, farina di **soia**, semi di lino, farina integrale di **frumento**, farina di semi di lino sgrassata, farine germinate (**frumento**, mais, miglio, **farro**, semi di lino, erba medica, piselli, lenticchie), semi di girasole, semi di **sesamo**, sale, farina di **segale** maltata, lievito madre di **segale** essiccato, proteine da **soia**, enzimi.

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

INGREDIENTI DECORAZIONE

Fiocchi di **avena**.

Può contenere **uova**, **latte**, **sesamo**, **soia** 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

9 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE



BAULETTO



PIZZA

PANE

INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	70 %
Lievito	3 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

* Tasso ridotto di carboidrati rispetto a un pane comune (farina di grano tenero) realizzato con la stessa ricetta.

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ... 3 min. in 1ª velocità + 12 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 20 min.
- **Spezzatura** 200 g
- **Formatura** Triangolo
- **Lievitazione** 80 min. circa a 30°C
- **Cottura** 35 min. a 230°C poi 200°C

BAULETTO

INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	65 %
Olio EVO	5 %
Lievito	3 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ... 3 min. in 1ª velocità + 12 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 20 min.
- **Spezzatura** 300 g
- **Formatura** Filone
- **Lievitazione** 80 min. circa a 30°C
- **Cottura** 45 min. a 225°C poi 200°C

PIZZA

INGREDIENTI

Mix	100 %
Acqua	80 %
Lievito	1 %
Olio EVO	5 %

Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ... 3 min. in 1ª velocità + 15 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Riposo** 30 min.
- **Spezzatura** 1300 g
- **Stesura**
- **Lievitazione** 90 min. circa a 30°C
- **Cottura** 30 min. a 230°C poi 200°C