



inventis[®]

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Gustoso, morbido e croccante*
- ✓ *Contiene naturalmente acido oleico, linoleico e tocoferoli*
- ✓ *Versatile per innumerevoli ricette*

ZUCCA PAN

MIX COMPLETO PER PANI
AI CEREALI CON SEMI DI ZUCCA,
GIRASOLE E LINO

DOSAGGIO

100%

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Zucca Pan" con acqua e lievito.

INGREDIENTI

Farina di **frumento**, semi di girasole (10%), semi di lino (6,5%), semi di zucca (6,5%), farina di **segale**, granella di **segale**, farina di **orzo** maltato, sale, granella di **soia**, farina di **frumento** pregelatinizzata, fiocchi di **avena**, siero di **latte** in polvere, destrosio, farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi.

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

CONFEZIONE

Sacco da 15 kg.

CONSERVAZIONE

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

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE AI SEMI DI ZUCCA



PAN CARRÈ AI SEMI DI ZUCCA



GRISSINI AI SEMI DI ZUCCA

IL PANE AI SEMI DI ZUCCA

INGREDIENTI

Inventis Zucca Pan	100 %
Acqua	40 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 3 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 20 min. a temperatura ambiente
- **Spezzatura** pezzi da g 250
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere.
- **Lievitazione** a 30 °C per 50-60 min.
- **Cottura** a 240 °C per circa 20 min.

IL PAN CARRE' AI SEMI DI ZUCCA

INGREDIENTI

Inventis Zucca Pan	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Zucchero	3 %
Olio	4 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 4 min. in 1ª velocità + 8 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Spezzatura** pezzi da g 700
- **Riposo** 5 min.
- **Formatura** pan carrè
- **Lievitazione** a 30 °C per 50 min.
- **Cottura:** a 230 °C per circa 25 min.

I GRISSINI AI SEMI DI ZUCCA

INGREDIENTI

Inventis Zucca Pan	100 %
Acqua	45 %
Lievito	2,5 %
Olio di oliva	10 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** 3 min. in 1ª velocità + 4 min. in 2ª velocità + olio (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** 30 min.
- **Spezzatura** a piacere
- **Formatura** stendere
- **Lievitazione** a 30 °C per 10 min.
- **Cottura** a 240 °C per circa 10 min., poi a 160° C per circa 10 min.