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

LESAFFRE

LESAFFRE ITALIA S.P.A.
Piazzale Zuccherificio San Quirico, 2 - 43018 Sissa Trecasali - Parma - Italia
T +39 0521 878011 F +39 0521 878021 ordini.lit@lesaffre.com www.lesaffre.it