

- ✓ *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%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Gustosano" con acqua e lievito.

Gli impasti contenenti questo prodotto devono essere cotti prima del consumo.

INGREDIENTI

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

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

INGREDIENTI DECORAZIONE

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

Può contenere **soia, latte, uova** 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.





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 1^a velocità + 7 min. in 2^a 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 1^a velocità + 7 min. in 2^a 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 1^a velocità + 7 min. in 2^a 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.