



- ✓ *Ricetta bilanciata: solo frumento e soia per una migliore lavorabilità*
- ✓ *Sapore caratteristico, ma delicato*
- ✓ *Massima versatilità per innumerevoli ricette*

LA SOIA

MIX COMPLETO PER PANI CHIARI
A BASE DI SOIA OGM-FREE

DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "La Soia" con acqua e lievito.

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

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero (83%), granella di **soia** (13%), sale, lievito madre essiccato (**grano** tenero), farina di **frumento** maltato, agente di trattamento della farina: acido ascorbico; enzimi: alfa amilasi, fosfolipasi, xilanasi.

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

CONFEZIONE

Sacco da 15 kg.

CONSERVAZIONE

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

SHELF LIFE

12 mesi dalla data di produzione.



PANE DI SOIA



FRISSELLE



FOCACCIA GENOVESE

IL PANE DI SOIA

INGREDIENTI

Inventis La Soia	100 %
Acqua	55 %
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 80
- **Puntatura** 10 min.
- **Formatura** a piacere
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** a 240 °C per circa 15 min.

LE FRISSELLE

INGREDIENTI

Inventis La Soia	100 %
Acqua	45 %
Lievito	3 %
Olio di oliva	10 %
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 ciambella
- **Lievitazione** a 30 °C per 60 min.
- **Cottura:** a 240 °C per circa 18 min., tagliare, a 170 °C per circa 15-20 min.

LA FOCACCIA GENOVESE

INGREDIENTI

Inventis La Soia	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Olio di oliva	10 %
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** 30 min.
- **Spezzatura** pezzi da g 900
- **Puntatura** 30 min.
- **Formatura** stendere e fare impronte + salamoia
- **Lievitazione** a 30 °C per 30 min.
- **Cottura** a 240 °C per circa 20 min.