



**inventis**<sup>®</sup>

RELEASE YOUR CREATIVITY



- ✓ *Gusto delicato e dolce tipico del mais*
- ✓ *Ricco di mais estruso e semi di girasole*
- ✓ *Colore giallo dorato*



# SEMIDISOLE

MIX COMPLETO AL MAIS E SEMI  
DI GIRASOLE

## DOSAGGIO

100%. Non necessita di aggiunta di farina.

## MODALITÀ DI UTILIZZO

Mescolare direttamente Inventis "Semidisole" con acqua e lievito.

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

## INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, mais estruso (10%), semi di girasole (6%), semola di mais estrusa (5%), sale, curcuma, farina di **frumento** 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

Semola estrusa di mais.

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



YEAST & BAKING SOLUTIONS **LESAFFRE**



PANE AI SEMI DI GIRASOLE



BUN'S



PANE CON VERDURE

## IL PANE AI SEMI DI GIRASOLE

### INGREDIENTI

Inventis Semidisole	100 %
Acqua	50 %
Lievito	3 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª 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.

## I BUN'S

### INGREDIENTI

Inventis Semidisole	100 %
Acqua	40 %
Lievito	3 %
Burro	10 %
Zucchero	10 %
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)
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 80
- **Riposo** ..... 5 min.
- **Formatura** ..... stendere a 6 mm
- **Lievitazione** ..... a 30 °C per 60 min. e dopo la lievitazione spennellare d'acqua e aggiungere la decorazione.
- **Cottura** ..... a 225 °C per circa 10 min.

## IL PANE CON VERDURE

### INGREDIENTI

Inventis Semidisole	100 %
Acqua	45 %
Lievito	3 %
Misto verdure: peperoni sott'olio, pomodori secchi, olive	25 %
Non è necessario aggiungere sale: è già incluso nel mix.	

### PROCEDIMENTO

- **Tempi di impasto** ..... 3 min. in 1ª velocità + 7 min. in 2ª velocità (impastatrici a spirale)
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Spezzatura** ..... pezzi da g 200
- **Puntatura** ..... 10 min.
- **Formatura** ..... a piacere
- **Lievitazione** ..... a 30 °C per 60 min.
- **Cottura** ..... a 240 °C per circa 20 min.