



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

MODALITÀ DI UTILIZZO

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

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

INGREDIENTI

Farina di **grano** tenero, 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: alfa amilasi, xilanasi, fosfolipasi.

Può contenere **uova**, **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 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 1^a velocità + 3 min. in 2^a 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 1^a velocità + 8 min. in 2^a 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 1^a velocità + 4 min. in 2^a 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.