



BENVITA

*Le goût de
l'artisanal*

SOURCE
DE FIBRES





Benvita



Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Graines de tournesol, Graines de courge, Levain de **blé** déshydraté, Gruau de **soja**, Farine de **seigle**, Farine d'**épeautre**, Levain de **seigle**, **Gluten de blé**, Émulsifiant E481 et E471, Germes de **blé**, **Farine de malt**, Antioxydant : acide ascorbique, Enzymes : xylanase (**blé**) et amylase (**blé**)

Structure : Poudre avec des petits morceaux

Allergènes : Soja, Sésame, Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre)

Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Énergie	275 kcal/1160 kJ
Hydrates de carbone	42,4 g
Sucres	2 g
Matières grasses	5,7 g
Acides gras saturés	0,83 g
Protéines (N x 6,25)	11 g
Fibres alimentaires	5,2 g
Sel	1,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



Recette

Pain Benvita

Ingrédients principaux

Benvita	5 kg
Eau*	± 3 l
Levure	150 g
Sel	85 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	3'
	2° vitesse	4'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	720 g
Bouler	
2° levage	20'
Bouler	
Apprêt	± 60'
Préparer pour la cuisson	

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur pour les pains de 720 g	± 35'

Recette

Pistolets Benvita

Ingrédients principaux

Benvita	5 kg
Eau*	± 3,1 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolets	125 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	4'
Température de la pâte	25 °C - 26 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	1,8 kg
Bouler	
2° levage	15'
Diviser avec une diviseuse à pistolets	
Façonner à la taille voulue, éventuellement avec une décoration	
Apprêt	± 60'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 18'

Recette

Baguette Benvita

Ingrédients principaux

Benvita	5 kg
Eau*	± 3,150 l
Levure	125 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolets	50 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	4'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	30'
Peser	350 g
Allonger de moitié	
2° repos	20'
Allonger	
Laisser lever entre des toiles de couche	
Apprêt	± 80'

Cuisson

Cuisson dans un four à sole	
Température de cuisson	230 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 23'

* La quantité d'eau dépend de la nouvelle récolte.