

specials

Sovita

NUTRI-SCORE





Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Grits de **soja**, Flocons de **soja**, Gluten de **blé**, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de **blé** malté, Enzymes : Alpha-amylase (**blé**), Hemicellulase (**blé**), Lipase (**blé**), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)
Soja, Peut contenir des traces de Sésame

Pain

Mie : Aérée

Couleur : Légèrement jaune

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	354 kcal/1495,5 kJ
Hydrates de carbone	57,5 g
Matières grasses	4,6 g
Protéines (Nx6,25)	18,0 g
Fibres alimentaires	5,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Goût soja typique.

Recette

Ingrédients principaux

SOVITA	10 kg
Eau*	6,2 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Pétrin axe oblique	1° vitesse	6'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C	

Levage

Pousse	15'
Peser	p.ex. 900 g
Bouler	
2° pousse	15'
Bouler ou allonger dépend	du format choisi.
Apprêt	± 60'

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 45'

Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

