

specials

# Omevita

NUTRI-SCORE







## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Farine de maïs, Semoule de **blé** dur, Graines de **sésame**, Farine de lin, Gluten de **blé**, Graines de lin brun, Graines de tournesol, Emulsifiants : E472e, Farine de **blé** malté (**blé**), Acide ascorbique E300, Anti-oxydant : Extrait naturel de romarin, Enzymes : Xylanase (**blé**), Lipase (**blé**), Amylase (**blé**)

Structure : Légère, couleur crème avec des graines

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt), Graines de sésame. Peut contenir des traces de Soja, Seigle, Orge, Avoine, Épeautre, Œuf, Lait, Lactose, Sulfite

### Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Energie	381 kcal/1600 kJ
Hydrates de carbone	52,6 g
Matières grasses	9,8 g
Protéines (Nx6,25)	15,5 g
Fibres alimentaires	10,0 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Omevita est une source naturelle d'Omega 3 grâce à la farine de graines de lin et aux graines de lin jaunes et brunes.

## Recette

### Ingrédients principaux

OMEVITA		10 kg
Eau*	(60 %)	6 l
Levure	(2,5 %)	250 g
Sel	(1,7 %)	170 g

### Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	6'
Pétrin lent	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'
Température de la pâte		26 °C - 27 °C

### Temps de fermentation

1° repos	20'
Peser et donner la forme	
2° repos	20'
Finir selon le modèle préféré (boulet, carré ou ronde)	
Aprêt	60'

### Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson	45'

### Remarques

- Longue conservation.

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



Le Nutri-Score est calculé sur base des substances alimentaires que contient un produit. Il est donc indispensable – si vous voulez afficher le Nutri-Score A de ce pain – de suivre minutieusement la recette, sans y ajouter d'autres additifs.