

specials

# Sanis

NUTRI-SCORE





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Son de **blé**, Graines de potiron, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Gluten de **blé**, Émulsifiants E471, E472e, E481, Germes de **blé**, Farine de **blé** malté, Enzymes : Amylases (**blé**), Hémicellulases (**blé**), Acide ascorbique E300

Structure : Poudre brun foncé avec des graines

Intégralité : 51%

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

Peut contenir des traces de Soja et Sésame

### Pain

Mie : Légère et souple

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

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

Energie	354 kcal/1499 kJ
Hydrates de carbone	59,2 g
Matières grasses	7,6 g
Protéines (Nx6,25)	13,5 g
Fibres alimentaires	7,1 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### Emballage

25 kg ou vrac

### Remarques

Conservation exceptionnelle.

## Recette

### Ingrédients principaux

CT SANIS	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Normal	15'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

### Remarques

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

- Ce pain reste bien doux.

\* 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.