

specials

# Sovita

NUTRI-SCORE





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Griets 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

### Valeur nutritive de la farine (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.	
Aprêt	± 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.

