



Version: 27.05.25

Sanis specials

La farine SANIS se distingue par une conservation exceptionnelle et une odeur légère et souple. Elle offre une couleur brune ainsi qu'une mie neutre, garantissant des pains équilibrés et réguliers.

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
Integralité:	51%
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	354
Énergie kJ:	1499
Hydrates de carbone:	59.2g
Matières grasses:	7.6g
Protéines (Nx6,25):	13.5g
Fibres alimentaires:	7.1g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Brun
Mie:	Légère et souple

EMBALLAGE

25 kg



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.

