

specials

Cere 6





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Flocons de blé, Farine de seigle, Farine de blé intégral, Farine de sarrasin, Farine d'orge, Farine d'avoine, Farine de riz, Gluten de blé, Farine d'épeautre, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec morceaux

Intégralité : 51%

Pain

Mie : Régulière et moelleuse

Couleur : Brun moyen

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	328 kcal/1391 kJ
Hydrates de carbone	66,9 g
Matières grasses	1,7 g
Protéines (Nx6,25)	11,5 g
Fibres alimentaires	6,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Très nutritif.



Recette

Ingrédients principaux

CT 6-CEREALES	10 kg
Eau*	± 5,6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	2,5'
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Rust- en rijtijden

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.

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

