

specials

Cere 7





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle intégral, Farine de sarrasin, Sons de blé, 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 de froment et de céréales

Intégralité : 51%

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Brun moyen

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	337 kcal/1423 kJ
Hydrates de carbone	68,3 g
Matières grasses	2,0 g
Protéines (Nx6,25)	13,1 g
Fibres alimentaires	7,0 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Emballage

25 kg ou vrac

Opmerkingen

Très nutritif.



Recette

Ingrédients principaux

CT 7-CEREALES	10 kg
Eau*	± 6,3 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	15'
Spirale 1° vitesse	5'
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.

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