

specials

# Multiplus





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle intégrale, Broyage, Graines de lin brun, Griets de Soja, Farine de sarrasin, Graines de tournesol, Graines de sésame décortiqué, Farine d'orge, Farine d'avoine, Farine de riz, 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 graines

Intégralité : 51%

### Pain

Mie : Serrée

Couleur : Foncé

### Valeurs nutritives pain (par 100 g) :\*

Energie	364/1537 kJ
Hydrates de carbone	62,5 g
Matières grasses	7,3 g
Protéines (Nx6,25)	14,2 g
Fibres alimentaires	7,4 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

6 céréales et 6 graines.



## Recette

### Ingrédients principaux

MULTIPLUS	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'
Aprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45' - 50'

### Remarques

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

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

