

PAIN DE CEREALES 137

Farine composée à base de farine et blé concassé pour pain de céréales

Notre pain de céréales contient des farines de blé, de seigle et de sarrasin. Sa rusticité, après cuisson, provient d'une importante quantité de blé concassé contenu dans le mélange.



Ingrédients

Céréales 96,5% (*farine de blé, de seigle*, et de sarrasin, *blé entier concassé*), sel, enzymes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 6 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 115 pièces de 300 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients

Préparation directe

Pain de céréales : 1000 g
Eau : 610 / 630 g
Levure : 35 à 45 g

Préparation différée

Pain de céréales : 1000 g
Eau : 600 / 620 g
Levure : 25 à 30 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

8 + 7 min
Température de pâte 24 / 25°C

Au Pétrin à bras oblique

8 + 12 min
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 30 min

Détailler : Façonner et bouler

Apprêt : 45 min à 1 heure

Cuisson : 230° / 220°C avec buée

Pas de pointage

10 min de détente avant façonnage

3 à 4 heures à 18°C

Cuisson : 230° / 210°C avec buée

