

## PAIN 6 CEREALES 140

### Préparation pour pain 6 céréales aux graines.

L'association des graines (millet, sésame, lin) et des 6 céréales confère à cette préparation un bon équilibre gustatif.



#### Ingrédients

Céréales 77% (*farines de blé, de seigle, d'avoine, semoule de blé dur, farine d'orge*, de riz et de sarrasin), graines 12% (millet, *sésame* et lin), *gluten de blé*, sel, agent de traitement de la farine: acide ascorbique

#### Conditionnement

Sac de 25kg

Palette de 40 sacs

#### Étiquetage

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 : 120 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 6 céréales : 1000 g  
Eau : 620 / 640 g  
Levure : 30 à 40 g

#### Préparation différée

Pain 6 céréales : 1000 g  
Eau : 610 / 630 g  
Levure : 30 à 35 g

#### Pétrissage

#### Au Mélangeur ou Spirale

5 + 7 min  
Température de pâte 24 / 25°C

#### Au Pétrin à bras oblique

5 + 12 min  
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 30 min  
Détailler : Façonner  
Apprêt : 45 min à 1 heure  
Cuisson : 240° / 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

