



floraplus

Toute la pureté de l'avoine





Floraplus



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Flocons d'avoine, Farine d'avoine, Gluten de blé, Son de blé, Inuline, Germes de blé, Levain de blé, Farine de blé malté, Enzymes (alpha-amylase (blé), Hemicellulases (blé), lipase (blé))

Structure : Poudre avec morceaux

Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	348 kcal/1467 kJ
Hydrates de carbone	55,5 g
Matières grasses	4,9 g
Protéines (Nx6,25)	14,9 g
Fibres alimentaires	11,1 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



Recette

Ingrédients principaux

FLORAPLUS	10 kg
Eau*	± 7 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	25'
Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	10'
Pétrin rapide	3'
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.