



Ce grano

RICHE EN FIBRES,
PLEIN DE GOÛT

Riche en fibres

**PLUS DE
6 G DE FIBRES
PAR 100 G**





Cegrano



Description

Farine

Ingrédients : **Farine de blé**, **Son de blé**, **Gluten de blé**, Graines de lin brun, Graines de lin jaune, Graines de tournesol, Millet, Graines de **sésame**, Graines de pavot, Inuline, **Levain en poudre**, Farine de **blé malté**, Farine de fèves, Enzymes : Glucose-oxydase (**blé**), Xylanase (**blé**), Lipase (**blé**), Amylase (**blé**), Extrait d'acérola.

Structure : Poudre avec graines

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre), Sésame.

Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g):*

Énergie	236 kcal/991 kJ
Hydrates de carbone	29,3 g
Sucres	1,7 g
Matières grasses	5,7 g
Acides gras saturés	0,78 g
Protéines (N x 6,25)	11,9 g
Fibres alimentaires	9,9 g
Sodium (Na)	1,3 mg

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



Recette

Pain Cegrano

Ingrédients principaux

CEGRANO	5 kg
Eau*	± 3,6 l
Levure	150 g
Sel	85 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Donner un rabat	
2° repos	15'
Peser	720 g
Allonger	
3° pousse	15'
Façonner en boulot et garnir le dessus de graines Déco 6	
Apprêt	60'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	35'
pour les pains de 720 g	

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