



# Blé et Graines Bio





# Blé et Graines Bio

## Description

### Farine

Ingrédients : Farine issue de **blé biologique** origine France (ne contient pas d'additif) avec Graines bio sésame, Graines de lin brun et jaune, Millet, Pavot bleu, Graines de tournesol

Structure : Régulière avec des graines

Taux de cendres : 0,80 % à 1,10 %

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé)  
Sésame

### Pain

Mie : Compacte

Couleur : Crème

Caractéristiques : Farine enrichie de graines, pain original. Un goût typé, une mie croquante, une forte valeur nutritive

Conseils : Ce pain au goût typé et à la mie croquante convient parfaitement aux enfants et aux sportifs de par sa forte valeur nutritive et sa richesse en fibre. Savourez-le au déjeuner ou au goûter avec du beurre et des petits morceaux de brie.

## Emballage

Sac de 25 kg

## Certification

- Farine issue de blé provenant de l'agriculture biologique conformément au règlement CEE 834/2007
- OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Ce produit n'est pas ionisé.

## Remarques

- Broyage sur meule : Ce système de broyage ancestral permet de conserver les nutriments naturels du grain (sels minéraux et vitamines) au sein de la farine. Cette farine ainsi produite apporte au mets des saveurs plus prononcées du grain et une meilleure conservation du pain.
- Conservation :
  - Date limite d'utilisation optimale : 6 mois après fabrication (mouture)
  - Dans son emballage à l'abri de la chaleur : < 15 °C et de l'humidité < 15,5 %

## Recette

### Pain aux graines

	Direct	Procédé différé
<u>Mise en oeuvre</u>		
Farine	1 kg	1 kg
Eau	0,70 l - 0,75 l	0,70 l - 0,75 l
Levure	20 g	10 g
Sel	17 g	17 g
<u>Diagramme</u>		
Température de base	54 °C   46 °C	54 °C   46 °C
Pétrissage	Oblique   Spirale	Oblique   Spirale
1° vitesse	8'   10'	8'   10'
2° vitesse	6' - 8'   3' - 4'	6' - 8'   3' - 4'
Température de la pâte en fin de pétrissage	23 °C - 25 °C	21 °C - 23 °C
Pointage	15' Rabat	Au bout de 30', donner un rabat puis mettre au froid à 5 °C Fermentation minimum 12 h
2° repos	15'	
Pesage	Pièce de 720 g	Pièce de 350 g
Détente après division	10'	45' - 60'
Façonnage	Façonner en bâtard/ donner des coups de lame	
Temps de pousse	45' à 60'	
Cuisson	35' à 230 °C pour des pains de 720 g	



Ceres sa

Avenue de Vilvorde 300 - 1130 Bruxelles  
T. +32 2 240 06 00 - F. +32 2 242 43 90 - info@ceres.be - www.ceres.be

