

**5
KG**

Farine du Meunier Multicéréales



**5
KG**

Farine du Meunier Multicéréales



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle intégrale, Blé broyé, Graines de lin brun, Gruau de soja, Graines de sésame, Graines de tournesol, Farine de sarrasin, Farine d'orge, Farine d'avoine, Farine de riz, Gluten de blé, Farine d'épeautre, Malt toasté, Emulsifiants E471, E472e, E481, Farine de blé malté, Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Enzymes : amylase (blé), Hémicellulase (blé)

Structure : Poudre avec graines

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Orge, Avoine, Épeautre), Soja, Sésame

Pain

Mie : Brun

Couleur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	350 kcal/1477 kJ
Hydrates de carbone	54,1 g
Matières grasses	8,3 g
Protéines (Nx0,25)	14,7 g
Fibres alimentaires	10,3 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

Sac 5 kg net

Remarques

Farine de blé obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange avec différentes céréales et graines.



Recette

Ingrédients principaux

FARINE DU MEUNIER MULTICÉRÉALES	1 kg
Eau*	± 600 ml
Levure	25 g
Sel	17 g

Pétrissage

4' + 4'

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Pesage	
2° repos	20'
Allonger ou bouler	
Apprêt	60'

Cuisson

Température de cuisson avec vapeur	215 °C
Temps de cuisson pour des pains de 800 g	40'

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