

basics

MBD

CERE
PURE
SANS ADDITIFS





Description

Farine

| | |
|---------------|------------------------------------|
| Ingrédients : | Farine de blé |
| Structure : | Poudre fine |
| Allergènes : | Céréales contenant du gluten (Blé) |

Pain

| | |
|-----------|---------------------------|
| Mie : | Aérée |
| Couleur : | Blanc ou légèrement crème |
| Odeur : | Neutre |

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

| | |
|---------------------|------------------|
| Énergie | 340 kcal/1441 kJ |
| Hydrates de carbone | 68,4 g |
| Matières grasses | 1,4 g |
| Protéines (Nx6,25) | 11,8 g |
| Fibres alimentaires | 3,2 g |

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange. Longue conservation (date de production + 6 mois). A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Recette

Ingrédients principaux

| | |
|--------|---------|
| MBD | 5 kg |
| Eau* | 2,95 l |
| Levure | 100 g |
| Sel | 85 g |
| Levain | 1,25 kg |

Pétrissage

| | | |
|------------------------|---------------|----|
| Spirale | 1° vitesse | 4' |
| | 2° vitesse | 3' |
| Température de la pâte | 26 °C - 27 °C | |

Temps de repos et de levage

| | |
|--|-------------|
| 1° repos | 30' |
| Rabbât | |
| 2° repos | 30' |
| Peser | p.ex. 720 g |
| Bouler ou étirer | |
| Repos | 15' |
| Inciser et mettre dans des formes à pain | |
| Apprêt | ± 60' |

Cuisson

| | |
|--|--------|
| Température de cuisson | 220 °C |
| Temps de cuisson avec vapeur pour des pains de 720 g | 40' |

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

