

basics

Uno

CERE
PURE
SANS ADDITIFS





Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé
Protéines :	10,5
Taux de cendres :	680
Absorption :	± 57
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé)

Pain

Couleur :	Blanc ou légèrement crème
Odeur :	Neutre

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

Energie	335 kcal/ 1424 kJ
Hydrates de carbone	72,1 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	9,3 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Pur froment indigène.

Recette

Ingrédients principaux

UNO	10 kg
Eau*	± 5,7 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	20'	
Spirale	1° vitesse	3'
	2° vitesse	6'
Pétrin rapide		2' 15''
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.

