basics

# Seigle Fin

CERES

basics

# Seigle Fin

## Description

**Farine**

| | |
|---|---|
| Ingrédients : | 75% seigle, froment |
| Structure : | Intégral 100%, Mélange de seigle et de froment |
| Intégralité : | 100% |
| Allergènes : | Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle) |
| | Peut contenir des traces de Soja et Sésame |

**Pain**

| | |
|---|---|
| Mie : | Fine et compacte |
| Couleur : | Foncé |

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

| | |
|---|---|
| Energie | 282 kcal/ 1198 kJ |
| Hydrates de carbone | 57,7 g |
| Matières grasses | 1,9 g |
| Protéines (Nx6,25) | 8,4 g |
| Fibres alimentaires | 16,1 g |

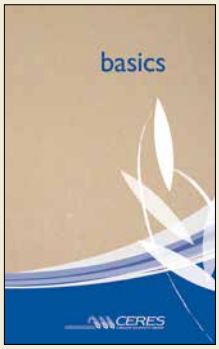
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

La gamme 'Basics' se compose de farines qui sont produites à base d'épeautre et de seigle, éventuellement en mélange avec des froments. Seigle Fin doit toujours être mélangée à une autre farine de froment.




## Recette

**Partiellement intégrale de froment seigle 51%**

**Ingrédients principaux**

| | |
|---|---|
| SEIGLE FIN | 5 kg |
| Farine Quattro | 5 kg |
| Eau* | ± 7 l |
| Levure | 250 g |
| Sel | 170 g |
| Gluten (5%) | 500 g / 10 kg |

**Préparation**

- Mélanger les deux farines, l'eau, le gluten et la levure en première vitesse.
- Ajouter le sel après quelques minutes.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

**Pétrissage**

| | | |
|---|---|---|
| Pétrin rapide | | 2'30'' |
| Spirale | 1° vitesse | 4' |
| | 2° vitesse | 4' |
| Diosna | 1° vitesse | 5' |
| | 2° vitesse | 10' |
| Batteur - Mélangeur | | |
| | 1° vitesse | 3' |
| | 2° vitesse | 12' |
| Température de la pâte | | 26 °C - 28 °C |

**Temps de levage**

| | |
|---|---|
| Pointage | 1) 10' 2) 10' |
| Repos | 10' |
| Apprêt | 45' - 60' |
| Température de levage | 32 °C - 34 °C |
| Humidité relative | 75% - 85% |

**Cuisson**

| | |
|---|---|
| Température de cuisson | 220 °C |
| Temps de cuisson | 45' - 50' |

**Remarques**

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

**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

CERES