

specials

# Cere 6

NUTRI-SCORE





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, **Blé** broyé, Farine de **seigle**, Flocons de **blé**, **Gluten** de **blé**, Farine de sarrasin, Farine d'**orge**, Farine d'**avoine**, Farine de riz, Farine d'**épeautre**, Farine de **blé** malté, Émulsifiants E471, E472e, Farine d'**orge** maltée toastée, Enzymes: Amylase (**blé**), Hémicellulase (**blé**), Lipase (**blé**), Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec morceaux

Intégralité : 51%

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Epautre, Seigle, Avoine, Orge, Malt)  
Peut contenir de traces de Soja et Sésame

### Pain

Mie : Régulière et moelleuse

Couleur : Légèrement brun

Odeur : Neutre

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

Energie	335 kcal/ 1420 kJ
Hydrates de carbone	64,3 g
Matières grasses	1,7 g
Protéines (Nx6,25)	11,9 g
Fibres alimentaires	7,6 g

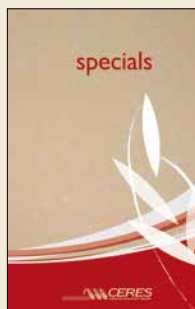
\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Très nutritif.



Le Nutri-Score est calculé sur base des substances alimentaires que contient un produit. Il est donc indispensable – si vous voulez afficher le Nutri-Score A de ce pain – de suivre minutieusement la recette, sans y ajouter d'autres additifs.

## Recette

### Ingrédients principaux

CT 6-CEREALES	10 kg
Eau*	± 5,6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	2,5'
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.