

specials

Dolmen

NUTRI-SCORE





Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Graines de lin brun, **Malt** toasté, Levain de **seigle**, Graines de tournesol, **Gluten** de **blé**, Flocons de **seigle** malté, Émulsifiants E471, E472e, E481, Farine de **blé** malté, Enzymes: Amylase (**blé**), Hémicellulase (**blé**), Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec graines

Intégralité : 51%

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt)

Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

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

Énergie	358 kcal/1514 kJ
Hydrates de carbone	63,1 g
Matières grasses	5 g
Protéines (Nx6,25)	12,5 g
Fibres alimentaires	5,5 g

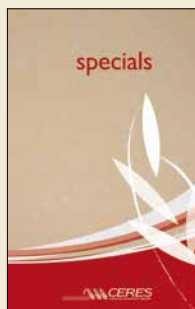
* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Mie très foncée et goût très légèrement acidulé.



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 DOLMEN	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	15'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Pétrin rapide	2'30"
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.