specials

Seigle

NUTRI-SCORE

A B C D E

UNE SOURCE DE FIBRES

FAIBLE TENEUR EN MATIÈRES GRASSES

PEU D'ACIDES GRAS SATURÉS

UNE SOURCE DE PROTÉINES

CERES

specials

Seigle

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Farine de seigle intégrale, Farine de seigle, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300
Structure :	Farine intégrale de seigle 100%
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie :	Très compacte
Couleur :	Foncé

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

Energie	337 kcal/1421 kJ
Hydrates de carbone	69,7 g
Matières grasses	1,8 g
Protéines (Nx6,25)	12,6 g
Fibres alimentaires	7,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

La gamme 'Specials' se compose de farines qui sont produites à base d'épeautre et de seigle, éventuellement en mélange avec des froments. Nous conseillons d'utiliser à chaque fois la Seigle en mélange à une autre farine de froment.

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

SEIGLE	5 kg
Farine Quattro	5 kg
Eau*	± 7 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Préparation

- Mélanger les deux farines, l'eau 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'
Spirale	1° vitesse	10' - 12'
Diosna	1° vitesse	15'
Batteur - Mélangeur	1° vitesse	10'
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