CERES

FORMA VIT

Moins d'hydrates de carbone
Plus de fibres

Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé** intégrale fine, Gluten de **blé**, Graines de lin brun, Graines de tournesol, Farine de **soja**, Fibres de **soja**, Gruau de **soja**, Graines de **sésame**, Miniflocons **d'avoine**, Flocons de **blé** malté, **Levain en poudre**, Enzymes, Amylase, Emulsifiants : E471 - E 472 e - E 481 – germes de blé - Vitamine C : E 300

Structure : Mie d'une structure régulière avec des graines

Allergènes : Blé, Soja, Sésame

Pain

Couleur : Brun clair

Odeur : Odeur de pain agréable avec une petite touche d'odeur de levain

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

Énergie	277 kcal/1155	kJ
Hydrates de carbone	19,7	g
Sucres	2,3	g
Matières grasses	11,6	g
Acides gras saturés	2,3	g
Protéines (N x 6,25)	17,4	g
Fibres alimentaires	11,9	g
Sel	1,2	g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg

Recette

Pain Formavit

Ingrédients principaux

FORMAVIT	3 kg
Eau*	± 2 litres 225 ml (74 %)
Levure	90 g
Sel	51 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte		26 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	500 g
Allonger à demi	
2° repos	20'
Allonger et disposer dans des moules de cuisson	
Apprêt	± 70'

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	30'

* La quantité 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