

specials

Viva





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Graines de potiron, Graines de lin brun, Graines de millet jaune, Graines de tournesol, Flocons de seigle malté, Maïs extrudé, Graines de millet rouge, Gluten de blé, Levain de seigle, Dextrose, Farine d'orge maltée toastée, Farine de blé malté, Émulsifiants E471, E472e, Enzymes : amylase (blé), xylanase (blé), lipase (blé), acide ascorbique

Structure : Poudre avec graines

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

Pain

Couleur : Brun clair

Odeur : Neutre

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

Energie	378 kcal/1592 kJ
Hydrates de carbone	60,6 g
Matières grasses	8,3 g
Protéines (Nx6,25)	14,5 g
Fibres alimentaires	5,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg



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 pain

Ingrédients principaux

VIVA	10 kg
Eau*	± 5,6 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

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

Temps de repos et de levage

1° repos	20'
Peser	720 g
Bouler ou étirer	
2° repos	15'
Bouler ou étirer	
Apprêt	50' - 60'
Finition selon votre inspiration	

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
avec vapeur	
Temps de cuisson	35'
pour des pains de 720 g	

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