

specials

# Multiplus

NUTRI-SCORE





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Farine de **seigle** intégrale, **Blé** broyé, Graines de lin brun, Grits de **soja**, Graines de tournesol, Farine de sarrasin, Farine d'**orge**, Farine d'**avoine**, Farine de riz, **Gluten de blé**, Farine d'**épeautre**, **Malt** toasté, Emulsifiant E471, E472e, E481, Farine de **blé malté**, Acide ascorbique E300, Enzymes: amylase (**blé**), Hemicellulase (**blé**)

Structure : Poudre avec morceaux de froment et de graines

Intégralité : 51%

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Seigle, Avoine, Orge, Malt)  
Soja, Sésame

### Pain

Mie : Serrée

Couleur : Foncé

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

Energie	350/1477 kJ
Hydrates de carbone	54,1 g
Matières grasses	8,3 g
Protéines (Nx6,25)	14,7 g
Fibres alimentaires	10,3 g

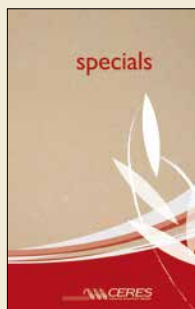
\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

6 céréales et 6 graines.



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

MULTIPLUS	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	45' - 50'

### Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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