specials

Nordic

CERE PURE
SANS ADDITIFS

NORDIC

CERES

specials

Nordic

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Farine de seigle, Gruau de soja, Graines de tournesol, Gluten de blé, Farine d'orge maltée torréfiée, Levain de blé sec non activé, Graines de lin brun, Fibres de sarrasin, Levain de seigle sec non activé, Epices, Farine de blé malté, Enzymes (lipase (blé) et transglutaminase (blé)), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure :	Poudre avec graines
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Orge, Malt) Soja, Peut contenir des traces de Sésame

Pain

Mie :	Foncée, ferme
Couleur :	Très foncée
Odeur :	Aromatisée

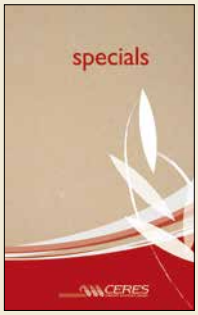
Valeur nutritive de la farine (par 100 g) * :

Energie	398 kcal/1673 kJ
Hydrates de carbone	49,4 g
Matières grasses	12,1 g
Protéines (Nx6,25)	19,4 g
Fibres alimentaires	7,7 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



CERE PURE
SANS ADDITIFS

Recette

Ingrédients principaux

NORDIC	10 kg
Eau*	5,5 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte		26 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	20'
Peser	720 g
Bouler légèrement	
2° repos	20'
Bouler	
Apprêt	± 55'
Saupoudrer légèrement de farine et inciser	

Cuisson

Cuisson	± 35' à 220 °C (pour des pains de 720 g) Cuire à la vapeur

* 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