specials

Dunya Marocaine

CERES

specials

Dunya Marocaine

Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé, Gluten de blé, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300
Structure :	Poudre fin
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie :	Légère
Couleur :	Crème

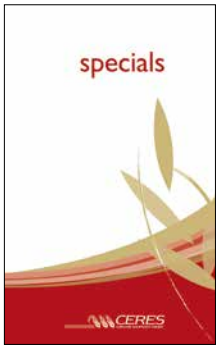
Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	336 kcal/1425 kJ
Hydrates de carbone	70,3 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	11,1 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

DUNYA MAROCAINE	10 kg
Eau*	± 5,7 l
Levure	300 g
Sel	200 g

Petrissage

Pétrissage comme pour du pain blanc.

Spirale	1° vitesse	3'
	2° vitesse	6'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'
Température de la pâte		27 °C

Temps de repos et de levage

Pesez des boules de 300, 500 ou 800 g, immédiatement après le pétrissage.

1° repos 15'

Applatissez les boules à la main ou au laminoir jusqu'une épaisseur d'environ 2 cm. Mettez- les sur une plaque ou sur le tapis d'enfournement. Ensemez avec de la farine de semoule, très typique

Apprêt 45'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	± 25'

Cuisson avec un peu de 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