

**5
KG**

Farine du Meunier Blanc



5
KG

Farine du Meunier Blanc



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes : Hémicellulases (blé), amylases (blé), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé)

Peut contenir du Seigle, de l'Épeautre, du Soja et du Sésame

Pain

Couleur : Blanc ou beige clair

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	340 kcal/ 1441 kJ
Hydrates de carbone	69,4 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	10,8 g
Fibres alimentaires	3,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

Sac 5 kg net

Remarques

Farine de blé obtenue par mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange.



Recette

Ingrédients principaux

FARINE DU MEUNIER BLANC	1 kg
Eau*	± 580 ml
Levure	25 g
Sel	17 g

Pétrissage

3' + 5'

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Pesage	
2° repos	20'
Allonger ou bouler	
Apprêt	60'

Cuisson

Température de cuisson	215 °C
avec vapeur	
Temps de cuisson	40'
pour des pains de 800 g	

* 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