



Bio Epeautre Crème T80





Bio Epeautre Crème T80

Description

Farine

Ingrédients : Farine issue **d'épeautre biologique** origine France
(ne contient pas d'additif)

Structure : Régulière

Taux de cendres : 0,80 % à 1,10 %

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Epeautre)

Pain

Mie : Compacte

Couleur : Crème

Caractéristiques : Un goût typé et une forte valeur nutritive

Conseils : Panification de pain

Emballage

Sac de 25 kg

Certification

- Farine issue d'épeautre provenant de l'agriculture biologique conformément au règlement CEE 834/2007
- OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Ce produit n'est pas ionisé.

Remarques

- Broyage sur meule : Ce système de broyage ancestral permet de conserver les nutriments naturels du grain (sels minéraux et vitamines) au sein de la farine. Cette farine ainsi produite apporte au mets des saveurs plus prononcées du grain et une meilleure conservation du pain.
- Conservation :
 - Date limite d'utilisation optimale : 6 mois après fabrication (mouture)
 - Dans son emballage à l'abri de la chaleur : < 15 °C et de l'humidité < 15,5 %

Recette

Pain d'épeautre

Mise en oeuvre

Farine	10 kg
Eau	± 6,5 l
Levure	200 g
Sel	170 g

Diagramme

Pétrissage	Spirale	Oblique
1° vitesse	4'	4'
2° vitesse	7'	12'

Température de la pâte en fin de pétrissage	25 °C - 26 °C
Pointage	30' avec un rabat au bout de 15'
Pesage	Pièce de 720 g
Détente	10'

Façonnage	Bouler
Temps de pousse	± 60'
Cuisson	35' à 220 °C



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

