



# Bio Seigle T85





# Bio Seigle T85

## Description

### Farine

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

Structure : Régulière

Taux de cendres : 0,75 % à 1,25 %

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Seigle)

### Pain

Mie : Compacte

Couleur : Crème

Caractéristiques : Ce pain est composé de farine de seigle ce qui lui confère une mie typée, souple et une bonne conservation

Conseils : Faites le déguster avec une rondelle de saucisson ou un morceau de fromage de chèvre

## Emballage

Sac de 25 kg

## Certification

- Farine issue de seigle 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 de seigle

#### Mise en oeuvre

Farine	3 kg Bio Seigle T85
	7 kg Bio Blanche T65
Eau	± 6,7 l
Levure	150 g
Sel	170 g

#### Diagramme

Pétrissage	Spirale	Oblique
1 <sup>o</sup> vitesse	4'	4'
2 <sup>o</sup> vitesse	4'	8'

Température de la pâte en fin de pétrissage	25 °C - 26 °C
Pointage	15'
Pesage	Pièce de 720 g, façonner en batard
Détente	15'

Façonnage	Allonger et placer dans des moules
Temps de pousse	45'
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

