



# Bio MS T65





# Bio MS T65

## Description

### Farine

Ingrédients : Farine issue de blé 100 % biologique  
Structure : Mouture fine  
Taux de cendres : 0,62 % à 0,75 %  
Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé)

### Pain

Mie : Compacte  
Couleur : Crème  
Odeur : Typique et fraîche  
Caractéristiques : Mie tendre, goût doux

### Valeurs nutritives pain (par 100 g) :\*

Energie	339 kcal/1437 kJ
Hydrates de carbone	68,5 g (dont sucres : 1 g)
Matières grasses	1,5 g (dont acides gras saturés : 0,2 g)
Protéines (Nx6,25)	10,8 g
Fibres alimentaires	3,9 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

Sac de 25 kg

## Certification

- Farine issue de blé provenant de l'agriculture biologique conformément au règlement CEE 834/2007

## Remarques

- Broyée sur cylindre pour une structure fine et plus blanche de la farine.
- 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

	Direct
<u>Ingrédients principaux</u>	
Farine	10 kg
Eau	7 l (70 %)
Levure	200 g (2 %)
Sel	170 g (1,7 %)

### Pétrissage

Spirale	
1° vitesse	10'
2° vitesse	4'

### Temps de repos et de levage

Température de la pâte	26 °C - 27 °C
Pointage	20'
Rabat	
2e repos	20'
Division	P.ex. pièces de 720 g ou 920 g
Boulage	
Détente après division	10'
Boulage	
Apprêt	60' à 27 °C À mi-parcours de l'apprêt, enfoncer un diviseur à gâteaux dans le pàton pour la finition

### Cuisson

45' à 245 °C pour des pains de 920 g
35' à 245 °C pour des pains de 720 g

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

