

specials

Cereform





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé intégrale, Flocons de blé malté, Flocons de soja, Gluten de blé, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Maïs extrudé, Flocons de seigle malté, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Enrichi en sels minéraux (CaCO3)

Structure : Poudre avec morceaux de froment et de céréales

Intégralité : 51%

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Le plus foncé

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	359 kcal/1520 kJ
Hydrates de carbone	56,7 g
Matières grasses	7,9 g
Protéines (Nx6,25)	17,3 g
Fibres alimentaires	7,0 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

7 céréales, 6 graines enrichis de flocons de blé et de seigle toastés.

Recette

Ingrédients principaux

CT CEREFORM	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	25'
Spirale 1° vitesse	7'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	3'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

