

CÉRÉALES

DESCRIPTION

Un mélange de farine de blé T65 , de 6 graines , de levain de blé et de seigle, enrichie d'orge malté torréfié.

Un pain aux saveurs toastées du malt et une mie légère et croquante.



COMPOSITION

Farine de blé T 65

Graines de lin brun/jaune, sésame, millet tournesol et pavot

Remoulage de blé

Farine d'orge malté torréfié

Levain de blé / seigle

Gluten

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Bel'ile Céréales	1 kg
✓ Eau	590 g
✓ Sel	18 g
✓ Levure	15 g
✓ Pâte fermentée	100 g
✓ Levain liquide	100 g



CONDITIONNEMENT

- Sacs de 25 kg



CONSERVATION

- A l'abri de la chaleur et humidité
- DDM : 4 mois

Pétrissage

Vitesse	Spirale
1 ère	5 mn
2 ème	7/8 mn
T° de pâte	24/25°C
Pointage	30 mn
Division	batard 350 g
Pointage	30 mn
Façonnage	manuel ou mécanique
Apprêt	1h30 à 25°C
Cuisson	four à sole - 25 à 30 mn à 240°C

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre

