



CÉRÉALES & GRAINES

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE CÉRÉALES & GRAINES : 1 000 g
EAU (environ) : _____ 580 g
LEVURE : _____ 30 g



Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
3 minutes en V1 5 mn en V2	5 minutes en V1 15 mn en V2	4 minutes en V1 6 mn en V2
Température de base 58°C	Température de base 60°C	Température de base 58°C

Température en fin de pétrissage : 23°C

Pointage : 30 minutes

Division : Manuelle de préférence ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Mécanique ou manuel, bâtards ou boules

Apprêt : 1h à 1h30 à 25°C, mettre au four assez jeune

Cuisson : Environ 25 minutes à 240°C

BIEN LAISSER CUIRE CE PAIN
CAR C'EST SUR LA CROÛTE QUE SE CONCENTRENT TOUS
LES ARÔMES DE CÉRÉALES GRILLÉES

Ingédients : Farines de céréales (froment, seigle, orge, avoine), graines (lin brun, lin jaune, tournesol), gluten, crème de maïs, sel de Guérande, amidon de blé, dextrose, farine d'orge malté torréfié, fibre de sarrasin, farine de blé malté, enzymes* (amylases, hémicellulases, xylanases), acide ascorbique.
Emulsifiants : lécithine de colza, E471, E472e.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 325 kcal / 1362 kJ	
Matières grasses : 12 g	Dont acides gras saturés : 2,4 g
Glucides : 53,6 g	Dont sucres : 1,2 g
Fibres : 6,4 g	Protéines : 17,8 g
Sel : 1,6 g	



WWW.TERRAMIE.COM