

qualité, efficacité, *simplicité*, elle a tout bon!

# CÉRÉALES SÉCURITÉ

[MIX PAIN CÉRÉALES]



Mix pain aux céréales, riche de 4 graines et 7 céréales,  
 pour un pain très savoureux et craquant.

## EN PRATIQUE

PAIN AUX CÉRÉALES	
Pétrissage	
1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	6 min
Température en fin de pétrissage	24 à 25 °C
Pointage	pointage en masse : 15 min
Division et détente	15 min
Apprêt à 25°C	1h environ
Cuisson	240°C avec beaucoup de buée pendant environ 30 min pour des pains de 300 g et 40 min pour des pains de 500 g
Ingrédients	 500 g +  500 g +  550-580 g +  30 g

## INGRÉDIENTS

- Farine 4 céréales (blé tendre, seigle, blé dur, épeautre)
- 4 graines (24%) (millet, lin, tournesol, sésame) • Flocons de blé
- Sel • Gluten de blé • Farine de blé malté torréfié • Farine de malt d'orge
- Emulsifiant : lécithine • Agent de traitement de la farine : acide ascorbique
- Enzymes : alpha-amylases, hémicellulases

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 307667