



Pain Multigrains sans gluten*

[Mix 100 % pour pain aux graines sans gluten]

Ce mix à base d'ingrédients de qualité, permet de réaliser un délicieux pain aux graines en moule, sans gluten.

	PAIN AUX GRAINES SANS GLUTEN
Ingrédients	
Mix pain Multigrains GF ABM	1 000 g
Levure fraîche AB Mauri**	30 g pour un pain bien développé
Eau	780 g
Huile végétale (colza)	100 g
Mise en œuvre	Pétrin à spirale
Mixage	Mélanger le mix, l'eau et la levure préalablement mélangés* 1 min en 1 ^{ère} vitesse
Pétrissage 2 ^{ème} vitesse	1 min 30 sec
Mixage	Ajouter l'huile végétale à faible vitesse Pétrir 3 min 30 sec en 1 ^{ère} vitesse Vérifier que toute l'huile soit bien absorbée
Température en fin de pétrissage	27 °C
Division	500 g
Apprêt	Env. 65 min à 32 °C à 85% d'humidité
Cuisson	Env. 50 min dans un four à 200-210 °C

** Pour assurer un mélange homogène dans la pâte, il est nécessaire de dissoudre la levure dans l'eau avant de l'ajouter dans le pétrin.

Pour conserver le pain pendant plus de 3 jours, il est conseillé d'ajouter 2 g d'acétate de sodium pour 1 kg de mix.

*Conformément à la réglementation européenne n°CE828/2018 qui limite la teneur en gluten du produit fini à moins de 20 ppm. La dénomination «produit sans gluten» est de la responsabilité du producteur des produits finis vendus au consommateur final.

Sac de

15 kg

Ingrédients : Farine de riz, amidon (tapioca, pomme de terre, maïs), graines de lin, millet, tournesol, fibre de psyllium, dextrose, **protéine d'œuf**, sel, stabilisant : E464, sucre caramélisé, conservateur : E262, arôme (**beurre**), épaississant : E415, enzymes : Amylases

Conservation : en emballage fermé, dans un endroit sec et frais, pendant 6 mois

Organisme : non OGM

Allergène : œuf, lait

Code produit : 308389

AB | MAURI

AB Mauri France - 40 /42 avenue Georges Pompidou - 69003 Lyon - Tél 04 78 62 32 43 - Fax 04 78 62 30 92
info.france@abmauri.com - www.abmauri.fr