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 Levure fraîche AB Mauri** Eau Huile végétale (navet)	1 000 g 40 g pour un pain bien développé 880 g 100 g
Mise en œuvre	Pétrin à spirale
Mixage	Mélanger le mix, l'eau et la levure préalablement mélangés* 1 min en 1ère vitesse
Pétrissage 2ème vitesse	1 min 30 sec
Mixage	Ajouter l'huile végétale à faible vitesse Pétrir 3 min 30 sec en 1ère 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
info.france@abmauri.com - www.abmauri.fr

7-2025- Document non contractuel - © AB MAURI