



**100 g de pain : 30% minimum de l'apport quotidien recommandé en vitamine D\***

# Le Gavroche

[Mix 50 % pour un pain croquant riche en vitamine D]

Pour un pain plein de caractère avec une concentration des arômes dans une croûte croquante et une mie fondante en bouche.

Ce pain concentre les bienfaits des graines de féveroles (fibres et protéines), des graines de lin (acides gras oméga-3) et de la vitamine D (100g de Gavroche apporte 30% minimum de l'apport journalier recommandé en vitamine D\*).

LE GAVROCHE			
<b>Ingrédients</b>			
Mix Le Gavroche	500 g		
Farine	500 g		
Eau	620 à 650 ml		
Levure fraîche AB Mauri	30 g		
Sel déjà incorporé**			
<b>Mise en œuvre</b>	<b>Batteur</b>	<b>Spirale</b>	<b>Axe oblique</b>
1ère vitesse	3 min	5 min	5 min
2ème vitesse	6 min	8 min	15 min
Température en fin de pétrissage	25 °C		
Pointage	30 min puis donner un tour et laisser reposer 15 min		
Pesée/Façonnage	Pâton de 300 à 500 g et mettre en boule à la main		
Aprêt	40 à 60 min à 27 °C environ		
Cuisson	enfourner à 240 - 250°C à température descendante avec un peu de vapeur cuire 20 - 25 min pour pains de 300 g*** - 40 min pour pains de 500 g***		

\* Produit à consommer dans le cadre d'une alimentation équilibrée. La consommation journalière recommandée de ce produit est de 150 g

\*\* En accord avec le P.N.A (Plan National Alimentaire) 1,8% du poids de la farine

\*\*\* Indications pour une température de fournil de 23°C environ

Sac de

**10 kg**

**Ingrédients :** Farine de seigle; farine de blé; graines de tournesol; graines de lin; graines de féveroles décortiquées; flocons d'avoine; sel; amidon de blé; gluten de blé; levain de blé déshydraté dévitalisé; régulateur d'acidité : E263, E270; farine de soja; émulsifiants : E472e, E322; matière grasse végétale (palme, colza); dextrose; agent de traitement de la farine : E300; enzymes : cellulases, alpha-amylases, lipases, glucose oxidase; vitamine D; levure désactivée.

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

**Organisme :** non OGM

**Allergène :** blé, soja, trace éventuelle de lait

**Code produit :** 306257

**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