

PAIN 7 CÉRÉALES

Mélange équilibré pour la fabrication de pain aux céréales



LES + DU PRODUIT

> Pain peu typé :

- Mie blonde et souple.
- Saveur douce et légère.

> LE produit de la gamme le plus riche en céréales :

- 92,5% de céréales - 7% de graines dans le mixe.
- 7 céréales (blé tendre, blé dur, épeautre, orge, avoine, riz, seigle).
- 2 graines (lin jaune, tournesol).

> Source de protéines et de fibres.



ASTUCES

- S'associe très bien avec des viandes, du fromage et des crudités.
- Idéal pour une petite pause gourmande au petit-déjeuner et au goûter.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN 7 CÉRÉALES



1 000 g

Pain 7 Céréales



630 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



30 g

Levure



5 + 7 min.

52°C



5 + 14 min.

52°C



25°C

Température de pâte



350 g

Poids



15 + 15 min.

Pointage + Détente



60 min.

Aprêt



25 à 30 min.

240°C (+/- 20°C)

Buée : quantité identique à une baguette blanche.
Sécher en fin de cuisson.

Pousse contrôlée

Température de base : 50°C - Eau : 620 g (+/- 20 g) - Levure : 20 g -
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto : 10 g - Blocage à 4°C - Réchauffe : 3 h à 18°C.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Farine de **blé** - Semoule de **blé dur** - Graines de lin jaune -
Graines de tournesol - **Gluten de blé** - Farine d'**avoine** - Farine d'**orge** -
Farine de riz - Farine d'**épeautre** - Levain de **seigle** déshydraté et
désactivé - Farine de **seigle** - Agent de traitement de la farine : E300 -
Enzymes* (Xylanase - α -amylase - Cellulase).
Céréales 92,5%

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques
qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

Présence éventuelle d'œufs, de lait, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 490
Énergie (kcal)	353
Matières grasses (g)	4,6
dont acides gras saturés (g)	0,6
Glucides (g)	62,7
dont sucres (g)	0,9
dont amidon (g)	61,8
Fibres alimentaires (g)	5,9
Protéines (g)	12,2
Sel (g)	0,02



UNIS POUR LE
GOÛT