

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS AUX CÉRÉALES

PAIN 7 CÉRÉALES

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain aux céréales



LES + PRODUITS

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 céréales (blé tendre, blé dur, épeautre, orge, avoine, riz, seigle).
- 2 graines (lin jaune, tournesol).

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.

PAIN 7 CÉRÉALES

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain aux céréales

Méthode Directe

Pousse Contrôlée

Mélange	1000 g	Pain 7 Céréales	1000 g
	630 g (+/-20 g)	Eau	620 g (+/-20 g)
	-	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g
	16 g	Sel	16 g
	30 g	Levure	20 g
Pétrissage	Batteur / Spirale		Batteur / Spirale
	52°C	Température de base	50°C
	5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
	7 min	2 ^{ème} vitesse	7 min
	Axe oblique / Artofex		Axe oblique / Artofex
	52°C	Température de base	50°C
	5 min	1 ^{ère} vitesse	5 min
	14 min	2 ^{ème} vitesse	14 min
	25°C	Température de pâte	25°C
	Fermentation et Façonnage	15 min	Pointage
Pâtons de 350 g		Division	Pâtons de 350 g
En boule		Mise en forme	En boule
15 min		Détente	15 min
En bâtards		Façonnage	En bâtards
-		Blocage	4°C
60 min		Apprêt	Réchauffe 3 h à 22°C
Mise au four		Fariner au tamis, un coup de lame	Lamage
	240°C (+/- 20°C)	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)
	Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
	25 à 30 min	Durée de cuisson	25 à 30 min

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

Ingredients

Farine de **blé**, semoule de **blé dur**, graines de lin jaune, graines de tournesol, **gluten de blé**, farine de **seigle**, farine d'**épeautre (blé)**, farine d'**avoine**, farine d'**orge**, farine de riz, levain de **seigle** désactivé et déshydraté, farine de **blé malté**, agent de traitement de la farine (E300).

Céréales : 92,5%

Présence éventuelle :
œuf, soja, lait, graines de sésame

Déclaration nutritionnelle pour 100g de mélange

Énergie (kJ)	1502
Énergie (kcal)	356
Matières grasses (g)	4,7
dont acides gras saturés (g)	0,6
Glucides (g)	62,6
dont sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	5,8
Protéines (g)	12,8
Sel (g)	0,03