

# Céréales

7 Céréales  
7 Graines



# Céréales

7 Céréales  
7 Graines

## MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

<b>Composants</b>	Blonde-Mix Céréales	1 kg
	Eau (pâte bâtarde)	0,56 à 0,58 l. environ
	Levure	20 à 30 g
<b>Fabrication :</b>		
<b>Pétrissage</b>	5 min en 1 <sup>ère</sup> vitesse 5 à 8 min en 2 <sup>ème</sup> vitesse	
<b>T° de la pâte</b>	24 - 25°C	
<b>Pointage</b>	15 à 30 min	
<b>Division</b>		
<b>Façonnage</b>	Baguette, boule, ...	
<b>Apprêt</b>	60 à 75 min	
<b>Cuisson</b>	Dans un four à 220 - 230°C	

## FARINE COMPOSÉE POUR PAIN 7 CÉRÉALES / 7 GRAINES

### Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Mélange 7 graines/7 céréales (graines de lin brun, graines de millet décortiquées, farine de maïs, graines de lin jaune, graines de **sésame** décortiquées, farine de **seigle**, farine d'avoine, farine d'**orge**, farine de sarrasin, farine de riz, graines de tournesol décortiquées, **gluten de blé**, levain de **seigle** déshydraté désactivé, dextrose de **blé**, graines de pavot bleu, farine de **blé** malté torréfié, graines de cumin), Sel, **Gluten de blé**, Émulsifiant : E472e, Agent de traitement de la farine : E300, Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase.



MOULINS  
Dumée