



Version: 27.05.25

Multiflocons

specials

La farine MULTIFLOCONS associe le broyage et les flocons d'avoine, qui confèrent à ce pain tout son caractère. Elle permet d'obtenir une mie serrée de couleur foncée et une croûte croustillante, pour des produits rustiques et savoureux.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Broyage, Flocons d'avoine, Farine de seigle, Farine de maïs, Grits de soja, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Malt toasté, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Avoine, Malt)
Soja, Peut contenir des traces de Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal: 356
Énergie kJ: 1504
Hydrates de carbone: 59,9 g
Matières grasses: 6,9 g
Protéines (Nx6,25): 14,4 g
Fibres alimentaires: 7,9 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie: Serrée
Couleur: Foncé

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

CT MULTIFLOCONS	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale:	1° vitesse	9'
	2° vitesse	6'
Diosna:	1° vitesse	10'
	2° vitesse	20'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C	

Temps de repos et de levage

1° levage	20'
Peser et allonger	
2° levage	15'
Allonger et éventuellement mettre le dessus dans des flocons de froment ou mélange de graines.	
Pousse finale	45'-60'
Température de la chambre de pousse	30°C

Cuisson

Température de cuisson avec vapeur	220 °C
Temps de cuisson	45'

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

