



Version: 27.05.25

Multiplus

specials

MULTIPLUS flour is a harmonious blend of 6 grains and 6 seeds, which adds richness and authenticity to baked goods. It produces a dense crumb with a dark color, ideal for rustic and flavorful breads.

FARINE	
Ingredients:	Farine de blé, farine de seigle complète, blé moulu, graines de lin brun, flocons de soja, graines de tournesol, farine de sarrasin, farine d'orge, farine d'avoine, farine de riz, gluten de blé, farine d'épeautre, malt torréfié, émulsifiants E471, E472e, E481, farine de blé malté, acide ascorbique E300, enzymes: amylase (blé), hémicellulase (blé)
Structure:	Poudre avec morceaux de froment et de graines
Intégralité:	51%
Allergènes:	Cereals containing gluten (wheat, spelt, rye, oats, barley, malt) Soy, sesame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Énergie kcal:	350
Énergie kJ:	1477
Hydrates de carbone:	54,1 g
Matières grasses:	8,3 g
Protéines (Nx6,25):	14,7 g
Fibres alimentaires:	10,3 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie:	Serrée
Couleur:	Foncé

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

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

Pétrissage

Normal	15'
Spirale:	1° vitesse 4'
	2° vitesse 4'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	45' - 50'

Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

