



Version: 27.05.25

Vesuve specials

La farine VESUVE se caractérise par son importante valeur nutritionnelle et son odeur agréable de céréales. Elle présente une couleur brune et donne une mie serrée, idéale pour des pains sains, riches et savoureux.

FARINE

Ingrédients:	Farine de blé, Farine de seigle, Son de blé, Flocons d'avoine, Gritz de soja, Graines de millet, Graines de tournesol, Gluten de blé, Farine de sarrasin, Graines de sésame, Flocons de seigle malté, Farine d'orge, Farine d'avoine, Graines de lin brun, Farine de riz, Levain de blé, Farine d'épeautre, Émulsifiants E471 et E472e, Farine de blé malté, Farine d'orge maltée toastée, Colorant E150c, Extrait de malt d'orge, Acidifiant E270, Enzymes : Amylase (blé), Hémicellulase (blé) et Lipase (blé), Acide ascorbique E300
Structure:	Poudre brun foncé avec des céréales
Integralité:	100%
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Epeautre, Seigle, Avoine, Orge, Malt), Soja, Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	354
Énergie kJ:	1494
Hydrates de carbone:	60,3 g
Matières grasses:	4,6 g
Protéines (Nx6,25):	14,1 g
Fibres alimentaires:	7,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Agréable de céréales
Couleur:	Brun
Mie:	Serrée

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

VESUVE	10 kg
Eau*	± 5,9 l
Levure	300 g
Sel:	170 g

Pétrissage

Normal	20'
Spirale:	1° vitesse 4'
	2° vitesse 6'
Pétrin rapide	2'45"
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:	35' - 45'

Remarques

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

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

