

## Multikorn foncée

Les farines multikorn claire et multikorn foncée avec ses 12 différentes céréales sont des farines très équilibrées. Elles donnent des pains savoureux et modernes.

Depuis plusieurs années les farines multikorn contribuent déjà à la diversification de l'offre des boulangers.

Ces farines se prêtent aussi bien à la petite boulangerie comme les pains sandwiches, les petits pains ou les pains Take-away qu'à la fabrication de pains surprises.



# Recette pain multikorn foncée

Multikorn foncée N° art. 5525

<b>Déclaration farine</b>	Farine de blé, graines de tournesol, graines de lin, flocons d'avoine, farine de seigle, farine d'orge, de sésame, farine d'épeautre complet, de sarrasin décortiqué, farine de soja, gruau d'avoine, semoule de maïs, flocons de millet, farine de malt d'orge torréfié
<b>Info allergènes de la farine</b>	Gluten, sésame, soja
<b>Recette</b>	1'650 g de Multikorn foncée 1'000 g d'eau 40 g de sel 60 g de levure 100 g de graisse boulangère 10 g d'améliorants (Levit)
<b>Poids total de la pâte</b>	2'860 g
<b>Préparation</b>	Tous les ingrédients: Mélanger en 1ère vitesse 8-10 minutes Pétrir en 2ème vitesse 3-5 minutes Température de la pâte 24-25°C. <i>Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</i>
<b>Pointage</b>	env. 50 minutes. Replier la pâte une fois
<b>Façonnage</b>	Peser des pâtons de 500 g Variantes: pains ronds, pains longs, tresse etc. Après façonnage enduire les pâtons d'eau et tourner dans les grains de décor
<b>Fermentation à la pièce</b>	env. 20 minutes Entailler les pâtons au ¾ de fermentation
<b>Cuisson</b>	Température du four: env. 240°C <b>Important:</b> Enfournier les pâtons avec peu de vapeur Après ¾ de temps de cuisson cuire les pains avec tirage ouvert
<b>Temps de cuisson</b>	40-45 minutes

Valeur nutritive 100 g	kcal	kJ	Protéine	Hydrate de carbone	Graisse	Fibres alimentaires
Farine	343	1433	13.0 g	62.0 g	3.6 g	5.5 g
Pain	273	1140	9.0 g	43.0 g	7.0 g	4.0 g

Mühle Walther AG  
3065 Bolligen

T 031 924 00 00  
info@wegmuehle.ch

Moulin de Burgholz SA  
3753 Oey-Diemtigen

T 033 681 82 22  
info@muehle-burgholz.ch