

## Multikorn claire

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 claire

Multikorn claire N° art. 5528

<b>Déclaration farine</b>	Farine de blé, farine d'épeautre, farine de seigle, graines de tournesol, graines de lin, flocons d'avoine, farine d'orge, de sésame, de sarrasin décortiqué, farine de soja, gruau d'avoine, semoule de maïs, flocons de millet, gluten, adjuvant (Levit Forte)
<b>Info allergènes de la farine</b>	Gluten, sésame, soja
<b>Recette</b>	1'670 g de Multikorn claire 1'000 g d'eau 40 g de sel 60 g de levure 100 g de graisse boulangère
<b>Poids total de la pâte</b>	2'870 g
<b>Préparation</b>	Tous les ingrédients: Mélanger en 1ère vitesse 8-10 minutes Pétrir en 2ème vitesse 2-4 minutes Température de la pâte 24-25°C. <small>Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</small>
<b>Pointage</b>	env. 50 minutes
<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 la farine Multikorn claire
<b>Fermentation à la pièce</b>	env. 20 minutes Entailler les pâtons au ⅓ de fermentation
<b>Cuisson</b>	Température du four: env. 240°C <b>Important:</b> Enfournier les pâtons avec peu de vapeur Après ⅓ 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	13.5 g	62.0 g	4.5 g	5.5 g
Pain	274	1143	9.0 g	43.0 g	7.0 g	4.0 g