

Pain Riesal 5 céréales

L'arôme pur et savoureux des céréales est caractéristique du pain Riesal 5 céréales. L'absence de levure permet aux arômes des 6 sortes de céréales de mieux s'épanouir. Un pain qui ne doit pas manquer dans votre assortiment.



Recette pain Riesal 5 céréales

Farine Riesal 5 céréales N° art. 5140

Déclaration farine	Farine de froment, farine de seigle, flocons d'avoine, flocons d'orge, germes de blé, farine de millet, semoule de maïs
Infos allergènes de la farine	Gluten
Recette	1'200 g de farine Riesal 5 céréales 1'000 g d'eau (froide) 40 g de sel 30 g d'huile de colza/de tournesol
2^{ème} jour	100 g de farine adjuvant
Poids total de la pâte	2'370 g
Préparation	Mélanger tous les ingrédients 10-15 minutes en 1 ^{ère} vitesse <small>Temps de pétrissage pour pétrin à spirale</small>
Pointage	Laisser la pâte au moins 8 heures dans le frigo
Façonnage	Le 2 ^{ème} jour: Ajouter la farine adjuvant peu à peu en pétrissant la pâte encore une fois 3-5 minutes en 1 ^{ère} vitesse Peser les pâtons dans un moule Si possible couvrir le moule et cuire de suite
Fermentation à la pièce	Pas de fermentation à la pièce
Cuisson	Température du four env. 220°C (dans un moule fermé le pain devient parfaitement rectangulaire)
Temps de cuisson	60-90 minutes

Valeur nutritive 100 g	kcal	kJ	Protéine	Hydrate de carbone	Graisse	Fibres alimentaires
Farine	348	1470	11.0 g	63.0 g	3.0 g	9.0 g
Pain	231	976	7.0 g	41.0 g	3.0 g	5.0 g