



Pain sans gluten avec MULTISEED BREAD MIX GF K

MULTISEED BREAD MIX GF K	12.500 kg	100 %	27 lb 9 oz
Huile végétale	0.500 kg	4 %	1 lb 1.5 oz
Sel	0.225 kg	1.8 %	0 lb 8 oz
Levure fraîche	0.375 kg	3 %	0 lb 13 oz
Eau	10.625 kg	85 %	23 lb 7 oz
Poids total	24.225 kg		53 lb 6.5 oz

Temps de pétrissage:	2 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	26° C (79° F)
Fermentation en masse:	aucune
Poids:	0.450 kg (1 lb)
Fermentation intermédiaire:	aucune
Façonnage:	pain en moule/pain cuit sur sole
Fermentation finale:	40 – 45 minutes
Température de cuisson:	240° C (464° F), chaleur tombante à 190° C (374° F), avec vapeur
Temps de cuisson:	40 – 45 minutes
Garniture:	graines de tournesol, sésame, graines de lin, graines de citrouille et semoule de maïs (à parts égales)

