

energis sans blé



Manger sans blé facilement et en toute sécurité !

Les raisons qui incitent à adopter une alimentation sans blé sont multiples. Cette décision peut par exemple être due à une allergie ou une intolérance au blé, ou tout simplement au souhait d'accroître son bien-être personnel en renonçant à ce type de céréale. Quoi qu'il en soit, la recherche d'aliments sans blé ne se déroule pas toujours sans embûches au quotidien. Notre nouveau mélange pour **pain energus sans blé** est le résultat d'une composition d'ingrédients de qualité sélectionnés, qui renonce

totalemment au blé, mais pas au goût ! L'un de ses principaux ingrédients est le sarrasin, qui remplace parfaitement le blé tout en offrant un arôme savoureux grâce à son léger goût de noisette. Riche en protéines, mais pauvre en graisses et en glucides, la farine de graines de courge s'est imposée depuis longtemps comme une alternative appréciée aux farines traditionnelles et elle fait par ailleurs ressortir encore davantage les notes de noisette. La farine de riz complet, obtenue à partir de riz non

BIO



DE-ÖKO-006
Agriculture UE/non UE



poli et non décortiqué, comprend une multitude d'ingrédients intéressants très appréciés en boulangerie-pâtisserie en raison de son caractère sans blé et sans gluten. Enfin, le mélange pour décor à base de graines de sésame, de courge et de tournesol est utilisée pour ajouter non seulement une touche d'esthétisme, mais aussi une délicieuse note finale. Avec **energus sans blé**, le consommateur a l'assurance d'opter pour un produit sûr et trouver le plaisir d'un pain savoureux, qui ne donne pas l'impression de se priver de quelque chose de bon.



Présentoir pour 200 prospectus clientèle
format DIN portrait

RECETTE

Pain bio aux graines energus sans blé	
Ref. 0070005-1	10,000 kg
Sel	0,250 kg
Levure biologique	0,300 kg
Eau ~ 40 °C	env. 7,500 kg
<hr/>	
Quantité totale de pâte	18,050 kg

PRÉPARATION

• Mélange •

Au batteur à la feuille
env. 3 mn en vitesse lente
env. 3 mn en vitesse rapide
Température de la pâte : 28 – 30 °C

• Apprêt • 10 – 15 mn

• Poids des pâtons •

moule rectangulaire de 600 g, (12*9*8 cm)

• Préparation •

Façonnage à l'eau, former en boule puis et rouler dans la garniture (graines de lin biologiques, sésame biologique et graines de courge biologiques) et la déposer dans le moule rectangulaire graissé.

• Temps d'apprêt • 15 – 30 mn

• Cuisson •

Température de cuisson : 235 °C puis 200 °C
Temps de cuisson : 50 – 55 mn



Sans lactose

Convient aux
végétaliens



DE-ÖKO-006
Agriculture UE/non UE



Rietmann France | 1a, rue du castel | F-67260 Keskastel
+33 (0) 972 44 16 87 | contact@rietmann.fr | www.rietmann.fr