

Le déjeuner est de plus en plus synonyme de pause prise « sur le pouce », avec des aliments qui ne sont pas toujours très sains.

Proposez des sandwichs sains et bons à vos clients avec Puravita Céréales Complètes.

## INGRÉDIENTS

Puratos Tegral Puravita Céréales Complètes

Eau

Puratos Levure Levante

en g

1000

600-650

30

## MODE OPÉRATOIRE

Pétrissage	5 minutes en première vitesse puis 13 minutes en deuxième
Température de pâte	25°C
Fermentation	30 minutes
Division	400 g en boule
Repos	15 minutes
Façonnage	En bâtarde
Apprêt	Entre 45 et 60 minutes à 28°C
Décors / Coup de lame	Farine et inciser
Cuisson	Four à sole : 18 minutes à 240°C, avec ouras ouverts 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

## SUGGESTION DE GARNITURES

Purée d'avocat, crevettes, tomates et salade verte.

## Puravita Céréales Complètes

### AVANTAGES :

- Contient 40% de céréales complètes (froment, avoine) et des graines complètes (tournesol, millet et sésame)
  - Naturellement sain, il contribue à une alimentation équilibrée
  - Excellent goût grâce au levain naturel et au miel
  - 30% de sel en moins qu'une baguette blanche
  - Très facile à utiliser
  - Une excellente conservation du pain
- Conditionnement en sac de 15 kg  
Date de durabilité minimale de 9 mois



### Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer (\*) : Gluten (blé - avoine - orge), sésame, crustacés (crevettes).

A large sandwich filled with salmon, lettuce, and cheese, served on a white plate with a side of fruit salad.