



Description

Farine

Ingrédients :	Farine de blé
Structure :	Poudre fine
Allergènes :	Céréales contenant du gluten (Blé)

Pain

Mie :	Aérée
Couleur :	Blanc ou légèrement crème
Odeur :	Neutre

Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

Energie	340 kcal/1441 kJ
Hydrates de carbone	68,4 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	11,8 g
Fibres alimentaires	3,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange. Longue conservation (date de production + 6 mois). A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

MBZ	5 kg
Eau*	2,9 l
Levure	100 g
Sel	85 g
Levain	1,25 kg

Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	3'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	30'
Rabbât	
2° repos	30'
Peser	p.ex. 720 g
Bouler ou étirer	
Repos	15'
Inciser et mettre dans des formes à pain	
Apprêt	± 60'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur pour des pains de 720 g	40'

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

