



Version: 27.05.25

Diamant

classics

La farine DIAMANT est spécialement conçue pour la pâte à pizza: elle présente une excellente capacité d'absorption qui garantit une pâte souple, élastique et facile à étirer sans rupture. Sa granulométrie fine permet un pétrissage rapide et homogène, pour obtenir en seulement 3 + 5 minutes une texture parfaitement lisse.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de fève, Enzymes : amylase (blé), xylanase (blé), acide ascorbique E300

Structure: Poudre fine

Allergènes: Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	339
Energy kJ:	1438
Matières grasses:	1,4 g
Fibres alimentaires:	3,5 g
Hydrates de carbone:	70 g
Protéines (Nx6,25):	10 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou beige clair

EMBALLAGE

25 kg

REMARQUES

Type 11,5-680 avec additifs + pâte plus blanche



Ingrédients principaux

DIAMANT:	1 kg
Eau:	± 570 ml
Levure:	20 g
Sel:	17 g
Huile d'olive:	20 ml

Pétrissage

Spirale: 3' + 5'

Pétrir en une pâte souple et homogène

Température de la pâte: 26 °C - 28 °C

RECETTE

Temps de levage

1 ^o levage:	20' - 30'
Peser:	200 g
Apprêt:	45' - 60'

Façonner des boules de pâte

2 ^o levage:	20'
------------------------	-----

Ou

Conserver les pâtons au réfrigérateur sous une toile à couche ou du plastique et les sortir, le cas échéant, au moment de la finition.

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

