



## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Sons de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Farine partiellement intégrale de froment 51% enrichie de parties concassées de froment

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)  
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

### Pain

Mie : Moyennement aérée

Couleur : Légèrement gris

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

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Energie             | 312 kcal/1323 kJ |
| Hydrates de carbone | 61,8 g           |
| Matières grasses    | 1,6 g            |
| Protéines (Nx6,25)  | 12,5 g           |
| Fibres alimentaires | 9,5 g            |

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



## Remarques

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment (100%, 75%, 51%, 25%). Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.

## Emballage

25 kg ou vrac



## Recette

Partiellement intégrale de froment 51%

### Ingrédients principaux

|           |         |
|-----------|---------|
| BRILLIANT | 10 kg   |
| Eau*      | ± 6,3 l |
| Levure    | 250 g   |
| Sel       | 170 g   |

### Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

### Pétrissage

|                                |     |
|--------------------------------|-----|
| Pétrin rapide                  | 3'  |
| Spirale 1 <sup>o</sup> vitesse | 4'  |
| 2 <sup>o</sup> vitesse         | 6'  |
| Diosna 1 <sup>o</sup> vitesse  | 5'  |
| 2 <sup>o</sup> vitesse         | 15' |
| Batteur - Mélangeur            |     |
| 1 <sup>o</sup> vitesse         | 3'  |
| 2 <sup>o</sup> vitesse         | 10' |

Température de la pâte 26 °C - 28 °C

### Temps de levage

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Pointage              | 1) 15' 2) 15' |
| Repos                 | 15'           |
| Apprêt                | 45' - 60'     |
| Température de levage | 32 °C - 34 °C |
| Humidité relative     | 75% - 85%     |

### Cuisson

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Température de cuisson | 220 °C |
| Temps de cuisson       | 45'    |

### Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

