

Farine Doré



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Dextrose, Gluten de blé, Farine de blé malté,
Enzymes : Amylase (blé), Xylanase (blé), Lipase (blé), Glucose-oxydase (blé), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie : Mie uniforme et compacte

Couleur : Crème

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

Energie	341 kcal/1446 kJ
Hydrates de carbone	68,8 g
Matières grasses	1,5 g
Protéines (Nx6,25)	11,6 g
Fibres alimentaires	2,9 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Les baguettes faites avec cette farine ont une croûte plus croquante et bien colorée.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

FARINE DORÉ	5 kg
Eau*	3,1 l
Levure	125 g
Sel	85 g

Pétrissage

Pétrin spirale	3' + 6'
Pétrin type Diosna	5' + 10'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

Repos	30'
Peser : 350 gr et allonger légèrement à la main	
Deuxième repos	30'
Façonner avec la machine .	
Pour le four rotatif : mettre les baguettes dans des filets à baguettes ou pour le four au sol laisser pousser les baguettes entre des linges bien farinées.	
Apprêt	± 1 h 30 à 28 °C
Avant l'enfournement, pour le four au sol : mettre les baguettes sur les tapis et donner les incisions et pour le four rotatif : donner aussi des incisions aux baguettes	

Cuisson

Four rotatif	230 °C ± 22'
Four au sol	220 °C ± 22' avec vapeur

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



FARINES CERES BY
Castle Ingredients®
Probably the Best Food Ingredients

+ 32 87 33 45 19
www.castle-group.eu
info@castle-ingredients.com

