



Description

Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Graines de **sésame**, Graines de millet, Graines de chia, **Soja** grits, Gluten de **blé**, Farine de **blé** malté, Emulsifiants E471, E472e, E481, Anti-oxydant : Acide ascorbique E300, Enzymes : Amylase (**blé**), Hemicellulase (**blé**)

Structure : Poudre avec graines

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)
Soja et Sésame

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

Energie	312 kcal/1305 kJ
Hydrates de carbone	33,2 g
Matières grasses	12,4 g
Protéines (Nx6,25)	14,1 g
Fibres alimentaires	8,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Pain

Mie : Une mie régulière et légère
Couleur : Blanche, enrichie avec des graines
Odeur : Agréable grâce aux graines

Emballage

Sac 25 kg ou vrac

Le Nutri-Score est calculé sur base des substances alimentaires que contient un produit. Il est donc indispensable – si vous voulez afficher le Nutri-Score A de ce pain – de suivre minutieusement la recette, sans y ajouter d'autres additifs.



Recette

Pain Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	1 kg
Eau*	0,54 l
Levure	25 g
Sel	17 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	3'
	2° vitesse	5'
Température de la pâte 26 °C - 27 °C		

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	720 g
Bouler	
2° repos	15'
Bouler et mettre sur les tapis	
Apprêt	± 50'
Inciser avant la cuisson	

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 35'

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

Recette

Pistolets Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	5 kg
Eau*	± 2,7 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolets	150 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	6'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte 25 °C		

Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	1,8 kg/30 pcs
Bouler	
2° repos	15'
Portionner et mettre sur une plaque ou sur le tapis fariné	
Apprêt	± 50'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 18'

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

Recette

Baguette Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	5 kg
Eau*	± 2,7 l
Levure	125 g
Sel	85 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	6'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte 24 °C - 25 °C		

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	350 g
Allonger	
2° repos	20'
Allonger et laisser reposer dans des filets de cuisson (pour rotatif) ou entre des toiles de couche	
Apprêt	± 50'

Rotatif : inciser et enfourner

Four à sole : poser les baguettes levées entre des toiles de couche sur des tapis d'enfournement et inciser avant la cuisson

Cuisson

Température de cuisson	230 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 23'

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

