



Version: 27.05.25

## Uno

La Farine de Blé UNO est une farine polyvalente, issue d'un blé soigneusement moulu, avec une teneur en protéines équilibrée idéale pour la panification. De couleur blanche à crème et à l'odeur neutre, elle offre une bonne capacité d'absorption et des performances régulières en boulangerie.

### FARINE

Ingrédients:	Farine de blé
Protéines:	10,5
Taux de cendres:	680
Absorption:	± 57
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé)

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	335
Energy kJ:	1424
Matières grasses:	1,1 g
Hydrates de carbone:	72,1 g
Fibres alimentaires:	2,5 g
Protéines (Nx6,25):	9,3 g

### PAIN

Odeur:	Neutre
Couleur:	Blanc ou légèrement crème

### EMBALLAGE

25 kg

### REMARQUES

Pur froment indigène



#### Ingrédients principaux

Uno:	10 kg
Eau*:	± 5,7 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

#### Pétrissage

Normal:	20'
Spirale:	1° vitesse 3' 2° vitesse 6'
Pétrin rapide:	2'15"

Température de la pâte  
25 °C - 27 °C

#### RECETTE

#### Temps de repos et de lavage

1° repos:	15'
2° repos:	15'
Apprêt:	45' - 60'
Température de levage:	32 °C
Humidité relative:	80 %

#### Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	35' - 45'

#### Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

