



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		VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)	
Ingrédients:	Farine de blé	Energie kcal:	335
Protéines:	10,5	Energy kJ:	1424
Taux de cendres:	680	Matières grasses:	1,1 g
Absorption:	± 57	Hydrates de carbone:	72,1 g
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé)	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.

