



Description

Farine

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

Pain

Couleur : Blanc ou légèrement crème
 Odeur : Neutre

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

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

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Pur froment indigène.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

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

Temps de repos et de levage

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.

