



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Protéines : 11,5

Taux de cendres : 680

Absorption : ± 58 l

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Couleur : Blanc ou légèrement crème

Odeur : Neutre

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

Energie	335 kcal/1424 kJ
Hydrates de carbone	70,3 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	11,0 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Parfait pour les pains classiques.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

DUO	10 kg
Eau*	± 5,8 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	20'
2° repos	20'
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.

