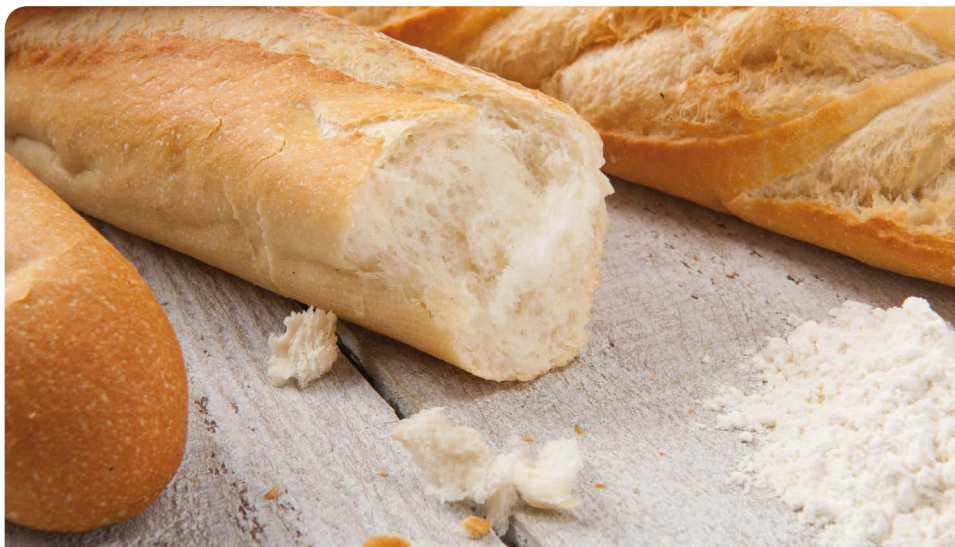




Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé, Emulsifiants : E471, E472e, Farine de blé malté, Enzymes: Amylase (blé), Hémicellulase (blé), Lipase (blé), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Taux de cendres : 680

Absorption : ± 57,5 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	341 kcal/1445 kJ
Hydrates de carbone	68,7 g
Matières grasses	1,7 g
Protéines (Nx6,25)	11,1 g
Fibres alimentaires	3,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Mie très régulière.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

DINASTAR	10 kg
Eau*	± 6,3 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	24 °C - 26 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	20'
Peser	350 g
2° repos	20'
Apprêt	60' - 75'
Température de levage	28 °C - 30 °C
Humidité relative	80%

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	20' - 23'

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

