



Version: 27.05.25

Oceanic classics

La farine OCEANIC est un mélange équilibré de farine de blé, de farine de blé malté et d'enzymes naturelles, enrichi d'un antioxydant. Elle présente un taux de protéines de 11,5 et un taux de cendres de 680, garantissant une structure de pâte homogène et aérée. La couleur blanche à légèrement crème et l'odeur neutre de la farine confèrent aux produits finis une apparence appétissante et une saveur authentique.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes: hemicellulases, alpha-amylase, Acide ascorbique E300.

Protéines: 11,5

Taux de cendres : 680

Absorption: + 61 l

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal: 349

Energy kJ: 1480

Hydrates de carbone: 73,3 g

Matières grasses: 1,1 g

Protéines (Nx6,25): 11,4 g

Fibres alimentaires: 3,1 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou légèrement crème

EMBALLAGE

25 kg

REMARQUES

Absorption maximale



RECETTE

Ingrédients principaux

OCEANIC: 10 kg

Eau*: ± 6,4 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.

