



Description

Farine

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

Taux de cendres : 680

Absorption : ± 60 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	336 kcal/1425 kJ
Hydrates de carbone	67,7 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	13,7 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

La plus forte de la gamme, permet des petits produits très développés.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

ASTRA	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	500 g
Sel	170 g
Améliorant	250 g

Pétrissage

Normal	18'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	10'
2° repos*	10'
Apprêt**	± 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	±18' avec vapeur

Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

* Peser : p. ex. 1800 g/30 pièces.

* Bouler avec la machine, mettre sur les plaques ou allonger pour faire des piccolos.

