

Fleur d'épeautre



Description

Farine

Ingrédients : Farine d'épeautre

Couleur : Blanc

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Epeautre)

Pain

Mie : Régulière

Couleur : Légèrement crème

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

Energie	335 kcal/1424 kJ
Hydrates de carbone	70,6 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	10,8 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

La gamme 'Basics' se compose de farines qui sont produites à base d'épeautre et de seigle, éventuellement en mélange avec des froments.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

FLEUR D'EPEAUTRE	10 kg
Eau*	± 5,6 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1° vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2° vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

Pétrissage

Pétrin rapide	3'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	4'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	10'
Batteur - Mélangeur	
1° vitesse	3'
2° vitesse	10'

Température de la pâte 26 °C - 28 °C

Temps de levage

Pointage	1) 15' 2) 15'
Repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75 % - 85 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45' - 50'

Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2 % d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

