



Version: 27.05.25

## Nihat classics

La farine NIHAT se distingue par son équilibre entre élasticité et force, la rendant idéale pour pains artisanaux comme pour pâtes à pizza. La farine NIHAT est ainsi le choix sûr pour tous vos produits boulangers et pizzaiolos, alliant simplicité de travail et qualité professionnelle.

### FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de blé malté,  
Enzymes : xylanases (blé), amylases (blé),  
Anti-oxydant : acide ascorbique E300

Structure: Poudre fine

Allergènes: Blé, peut contenir des traces de Seigle  
et d'Épeautre

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	340
Energy kJ:	1441
Matières grasses:	1,4 g
Fibres alimentaires:	3,2 g
Hydrates de carbone:	69,7 g
Protéines (Nx6,25):	10,5 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou beige clair

### EMBALLAGE

25 kg



### Ingrédients principaux

NIHAT:	10 kg
Eau*:	± 5,75 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

### Pétrissage

Spirale:	3' + 5'
Pétrin lent	± 15'

Température de la pâte: 26 °C - 27 °C

### RECETTE

#### Temps de repos et de levage

Pointage:	20'
Peser:	920 g
Bouler ou étirer	
2° repos:	20'
Bouler ou étirer	
Apprêt:	± 60'
Finition au choix	

#### Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur:	45'
(pour des pains de 920 g)	

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

