



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulase, amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre blanc et fin

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie : Légère

Couleur : Blanc

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

Energie	337 kcal/1429 kJ
Hydrates de carbone	69,1 g
Matières grasses	1,3 g
Protéines (Nx6,25)	12,1 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

PARISIENNE	10 kg
Eau*	± 6.4 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale		
1° vitesse	3'	
2° vitesse	6'	

Pétrin diosna		
1° vitesse	5'	
2° vitesse	10'	

Température de la pâte 24 - 25 °C

Temps de repos et de levage

Repos 30'

Peser 350 g et préformer légèrement

Deuxième repos 30'

Façonner avec la machine .

Mettre dans des filets à baguettes ou

mettre entre des linges farinées.

Apprêt ± 1h30 à 28 °C

Mettre les baguettes sûr les tapis, donner des incisions et cuire sur sole

ou

donner des incisions et mettre les baguettes dans le four rotatif.

Cuisson

Rotatif 230°C ± 22 minutes

Four au sole 220°C ± 22 minutes avec vapeur

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

