



Description

Farine

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

Structure : Farine intégrale de froment 100%

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie : Structure moyenne

Couleur : Foncé

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

Energie	299 kcal/1269 kJ
Hydrates de carbone	57,4 g
Matières grasses	1,8 g
Protéines (Nx6,25)	13,2 g
Fibres alimentaires	12,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment (100%, 75%, 51%, 25%). Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Intégrale de froment 100%

Ingrédients principaux

ETNA	10 kg
Eau*	± 6,7 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	7'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	18'
Batteur - Mélangeur	
1° vitesse	5'
2° vitesse	12'

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'

Opmerkingen

- 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.

