



Version: 27.05.25

# Extra

classics

La farine EXTRA est un allié polyvalent, aussi à l'aise dans la fabrication de pains que de pâtes à pizza. Son goût neutre mettra en lumière vos garnitures de pizza comme vos accents aromatiques de pain, faisant de la farine EXTRA le choix idéal pour tous vos produits boulangers et pizzaiolos.

## FARINE

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

Structure: Poudre fine

Allergènes: Blé, peut contenir des traces de Seigle, Épeautre, Soja, et Sésame

## VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	340
Energy kJ:	1441
Matières grasses:	1,4 g
Fibres alimentaires:	3,2 g
Hydrates de carbone:	69,4 g
Protéines (Nx6,25):	10,8 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou beige clair

## EMBALLAGE

5 kg



## Ingrédients principaux

EXTRA:	10 kg
Eau*:	± 5,8 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	
<b>Cuisson</b>	
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.

