



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 | | VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G) | |
|--------------|--|------------------------------|--------|
| Ingrédients: | Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes : hémicellulases (blé), amylases (blé), Anti-oxydant : acide ascorbique E300 | Energie kcal: | 340 |
| Structure: | Poudre fine | Energy kJ: | 1441 |
| Allergènes: | Blé, peut contenir des traces de Seigle, Épeautre, Soja, et Sésame | 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

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.

