



Description

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

Pain

Couleur : Blanc ou beige clair

Odeur : Neutre

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

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

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Parfait pour les pains classiques.

Emballage

5 kg

Recette

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

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.

