



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Dextrose, Émulsifiant E471, E472e, L-Cystéine E920, Farine de blé malté, Enzymes : amylases (blé), hémicellulase (blé), Anti-oxydant : acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Allergènes : Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

Pain

Couleur : Blanc ou beige clair

Odeur : Neutre

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

Energie	342 kcal/1451 kJ
Hydrates de carbone	69,6 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	10,9 g
Fibres alimentaires	3,1 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Remarques

Les baguettes faites avec cette farine ont une croûte plus croquante et bien colorée.

Emballage

25 kg



Recette

Baguette

Ingrédients principaux

MAGISTIQUE	10 kg
Eau*	± 6,2 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	3' + 6'
Pétrin lent	± 15'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

Pointage	30'
Peser	350 g
Étirer à demi	2° repos
Étirer en machine	20'
Glisser dans des filets pour baguettes,	
pour les fours rotatifs	
Ou	
Entre des toiles à couche, pour les fours à sole	
Apprêt	± 90'
Disposer les baguettes pour les fours à sole sur des tapis d'enfournement et inciser	
Inciser également les baguettes pour les fours rotatifs	

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 23'
(pour des pains de 350 g)	

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

