



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé intégrale, Farine de blé, Gluten de blé, Farine de fève, Farine de blé malté, Enzymes: Glucose-oxydase (blé), Xylanase (blé), Lipase (blé), Amylase (blé), Extrait d'acérôla

Structure : Poudre

Intégralité : 100 %

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

Pain

Mie : Serrée

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

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

Energie	330 kcal/1393 kJ
Hydrates de carbone	58,3 g
Matières grasses	2,2 g
Protéines (Nx6,25)	11,8 g
Fibres alimentaires	13,3 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Remarques

Mouture fine pour un froment riche en protéines.

Emballage

25 kg ou vrac

Recette

Ingrédients principaux

ARENAL	10 kg
Eau*	± 6,7 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	5'
Pétrin rapide	2'30
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

