

PAIN DE CAMPAGNE 131

Farine composée pour pain de campagne.

La qualité d'un excellent pain qui correspond au goût de chaque région, qui peut être personnalisé par son poids, sa forme et sa méthode de préparation



Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, son de blé, sel, gluten de blé, enzymes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 5 à 6 mois après la fabrication

Conditions de Stockage

A conserver au frais (20°C) et à l'abri de l'humidité

Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 115 pièces de 300 g cuits

« A titre indicatif dans le respect du mode d'utilisation »

Préparation directe

Pain de Campagne : 1000 g
Eau : 620 / 640 g
Levure : 35 à 45 g

Préparation différée

Pain de Campagne : 1000 g
Eau : 630 / 650 g
Levure : 30 à 35 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

5 + 7 min
Température de pâte 24 / 25°C

Au Pétrin à bras oblique

5 + 12 min
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 20 min

Détailler : Façonner ou bouler

Apprêt : 45 min à 1 heure

Cuisson : 240° / 220°C avec buée

Pas de pointage

10 min de détente avant façonnage

3 à 4 heures à 18°C

Cuisson : 230° / 210°C avec buée

Contrôle Qualité

Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

Sont indiqués en caractères *gras italiques* dans le pavé ingrédients



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008