

PAIN VILLAGEOIS 241

Farine composée pour pain de campagne à base de farine de meule.

Pour vous permettre de varier vos pains en forme de baguettes, MELIX vous propose sa farine composée pour pain Villageois au bon goût de céréales grâce à l'incorporation de farine de meule.



Ingrédients

Farine de blé, gluten de blé, sel, germe de blé, farine de blé malté, levain de seigle déshydraté et dévitalisé, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Conditionnement

Sac de 25kg
Palette de 40 sacs

Étiquetage

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 25 kg : 115 pièces de 300 g cuits

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

Contrôle Qualité Analyses régulières

Physico-chimiques
Micro Biologiques
Recherche contaminants

Allergènes

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

Préparation directe

Pain villageois : 1000 g
Eau : 620 / 640 g
Levure : 20 à 30 g

Préparation différée

Pain villageois : 1000 g
Eau : 610 / 630 g
Levure : 20 à 25 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

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

Au Pétrin à bras oblique

7 + 12 min
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 15 min
Détailler : Façonner
Apprêt : 1h 15 à 1h30 min
Cuisson : 240° / 230°C avec buée

Pas de pointage
10 min de détente avant façonnage
Apprêt : 3 à 4 heures à 18°C
Cuisson : 230° / 210°C avec buée

