

PAIN DE SEIGLE 132

Farine composée pour pain de seigle.

Un vrai pain de seigle avec tout son arôme.
Couleur de la mie légèrement ambrée,
bonne tenue à l'apprêt, très bon
développement, conservation moelleuse
pendant plusieurs jours.
.Le mélange de farines contient 65% de
farine de seigle.



Ingrédients

*Farine de seigle (56,6%),
farine de blé, gluten de blé,
son de seigle, sel, levain
déshydraté et dévitalisé,
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 : 120 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 de seigle : 1000 g
Eau : 680 / 700 g
Levure : 40 à 45 g

Préparation différée

Pain de seigle : 1000 g
Eau : 670 / 690 g
Levure : 35 à 40 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 : 10 min
Détailer : Façonner
Apprêt : 45 min à 1 heure
Cuisson : 230° / 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

