

PAVE DE FROMENT 239

Farine composée pour pain à base de farine de froment et de farine de seigle.

Par l'équilibre des composants du mélange, cette préparation vous donnera l'assurance d'un produit à la saveur prononcée et d'une très bonne conservation. Son hydratation très forte garantit une bonne rentabilité.



Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle (12%), gluten de blé, sel, levain déshydraté et dévitalisé, farine de blé malté, farine de malt d'orge torréfié, 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 25 kg : 90 pièces de 400 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

Méthode standard

Pavé de froment : 1000 g
Eau : 700 / 720 g
Levure : 15 g

Méthode traditionnelle

Pavé de froment : 1000 g
Eau : 800 g
Levure : 10 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

3+10 min
Température de pâte 24 / 25°C

Au Pétrin à bras oblique

5 + 15 min
Température de pâte 24 / 25°C

Mettre en bac

1^{er} pointage : 45 min rompre la pâte
2^{em} pointage : 45 min rompre la pâte

Peser des pâtons sans leur donner une forme précise et les disposer en couches . Fariner
Apprêt : 45 min
Cuisson : 240° / 220°C avec buée

Mettre en bac

1^{er} pointage : 60 min rompre la pâte
2^{em} pointage : 60 min rompre la pâte
3^{em} pointage : 45 min

Verser la pâte sur le tapis' d'enfournement , la disposer en forme rectangulaire, couper des morceaux en forme de briques
Cuisson : 240° / 220°C avec buée

