

## PAIN AU SON 136

### Farine composée pour pain au son.

Plus riche en fibres que le pain complet, ce pain s'apprécie hautement au petit déjeuner ou au repas du soir, sa consommation régulière est des plus bénéfiques pour l'organisme.

#### Ingrédients

Farine de blé, son de blé (23,3%), gluten de blé, sel, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.



### Préparation directe

Pain au son : 1000 g  
Eau : 730 / 710 g  
Levure : 30 à 40 g

### Préparation différée

Pain au son : 1000 g  
Eau : 720 / 700 g  
Levure : 20 à 25 g

### Pétrissage

#### Au Mélangeur ou Spirale

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

#### Au Pétrin à bras oblique

5 + 10 min  
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 30 min

Détailler : Façonner ou bouler

Apprêt : 45 min à 1 heure

Cuisson : 240° / 210°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

#### Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 125 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

