

PAIN COMPLET 133

Farine composée pour pain complet.

Ce pain bénéfique pour l'organisme reprend l'ensemble des éléments du grain de blé.

Ingrédients

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



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 complet : 1000 g
Eau : 690 / 710 g
Levure : 40 à 45 g

Préparation différée

Pain complet : 1000 g
Eau : 680 / 700 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 : 30 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

