

## PAIN MUESLI 236

### Préparation pour pain spécial à la farine de meule contenant 20% de muesli.

Energétique grâce aux raisins secs, aux noisettes et graines de tournesol. Cette préparation est constituée de farine de blé broyée à la meule de pierre.



#### Ingrédients

Farine de blé broyée à la meule, flocons d'avoine, raisins secs (conservateur : sulfites), gluten, graines de tournesol, sel, noisettes, graisse végétale en poudre, farine de blé malté, sucre, lactosérum, enzymes.

#### Conditionnement

Sac de 10kg  
Palette de 48 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 10 kg : 130 pièces de 100 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 muesli : 1000 g  
Eau : 560 / 570 g  
Levure : 35 à 40 g

#### Préparation différée

Pain muesli : 1000 g  
Eau : 550 / 560 g  
Levure : 30 à 35 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

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

