

PAIN SPECIAL AUX OIGNONS 231

Préparation pour pains spéciaux aux oignons.

Très à la mode, ce pain s'apprécie, soit grillé en tranches pour le potage, soit pour préparer des toasts avec différentes charcuteries.



Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, oignons déshydratés (5%), graisse végétale en poudre, gluten de blé, sel, levain déshydraté et dévitalisé, lactosérum, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Étiquetage

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 : 48
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 aux oignons : 1000 g
Eau : 610 / 620 g
Levure : 35 à 45 g

Préparation différée

Pain aux oignons : 1000 g
Eau : 600 / 620 g
Levure : 30 à 35 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

7 + 5 min
Température de pâte 24 / 25°C

Au Pétrin à bras oblique

5 + 12 min
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 20 min

Détailler : Façonner en batard

Apprêt : 45 min à 1 heure

Cuisson : 230° / 220°C avec buée

Pas de pointage

10 min de détente avant façonnage

Apprêt : 3 à 4 heures à 18°C

Cuisson : 230° / 210°C avec buée

