

PAIN BIS 134

Farine composée pour pain bis.

Avec cette base, vous pouvez préparer un parfait pain bis ayant une mie légère, une odeur caractéristique de froment et un goût subtil "pain de campagne". Cela vous laisse libre choix de création : pain aux noisettes, aux olives, au sésame.....



Ingrédients

Farine de blé, gluten de blé, sel, enzymes, 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 : 115 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 bis : 1000 g
Eau : 630 / 640 g
Levure : 35 à 45 g

Préparation différée

Pain bis : 1000 g
Eau : 620 / 630 g
Levure : 25 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 : 20 min
Détailler : Façonner ou bouler
Apprêt : 50 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

