

## PAIN AUX GRAINES 339

### Préparation pour pain spécial aux graines.

Sous une croûte épaisse et craquante, la mie alvéolée et foncée de ce pain dégage un parfum légèrement acide qui conviendra aux amateurs de bons vieux pains d'autrefois.

#### Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, graines 7% (tournesol, lin et millet), levain déshydraté et dévitalisé, sel, semoule de soja, émulsifiant: E472, farine de malt d'orge torréfié, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.



#### Préparation directe

Pain aux graines : 1000 g  
Eau : 700/720 g  
Levure : 25 à 35 g

#### Préparation différée

Pain aux graines : 1000 g  
Eau : 690/710 g  
Levure : 20 à 25 g

#### Pétrissage

##### Au Mélangeur ou Spirale

3 + 7 min  
Température de pâte 24 / 25°C

##### Au Pétrin à bras oblique

3 + 20 min  
Température de pâte 24 / 25°C

#### 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

Pointage : 30 min, donner un tour  
Repos : 15 min  
Détailler sans donner une forme  
Apprêt : 45 min à 1 heure  
Cuisson : 240° / 220°C avec buée

Donner un tour  
Repos : 15 min  
Détailler sans donner une forme  
Apprêt : 3 à 4 heures à 18°C  
Cuisson : 230° / 210°C avec buée

#### Rendement

Pour 1 sac de 25 kg : 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

