

## CHAPATA 238

### Préparation pour Pain spécial aux graines de tournesol.

Cette préparation apporte un pain original par sa forme, sa méthode de travail, ses qualités gustatives.



#### Ingrédients

Farine de blé, farine de seigle, graines de tournesol (5%), sel, *gluten de blé*, levain déshydraté et dévitalisé, 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 : 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

Chapata : 1000 g  
Eau : 680 / 700 g  
Levure : 25 g

#### Préparation différée

Chapata : 1000 g  
Eau : 660 / 680 g  
Levure : 20 à 25 g

#### Pétrissage

##### Au Mélangeur ou Spirale

5 + 7 min  
Température de pâte 25 / 26°C

##### Au Pétrin à bras oblique

5 + 12 min  
Température de pâte 25 / 26°C

Pointage : 15 min

Rompre la pâte , 2<sup>ème</sup> pointage : 15 min

Détailler des pièces de 350 g , Aplatir au rouleau , former une abaisse de 25 /30 cm de long et 12/14 cm de large et 1,5 cm d'épaisseur

Apprêt : 20 / 25 min

Donner un coup de lame sur toute la longueur

Cuisson : 225° / 220°C avec buée

Pas de pointage

10 min de détente avant façonnage

Détailler des pièces de 350 g , Aplatir au rouleau , former une abaisse de 25 /30 cm de long et 12/14 cm de large et 1,5 cm d'épaisseur

3 à 4 heures à 18°C

Cuisson : 225° / 220°C avec buée

