

PAIN MELIGRAINES 337

Farine composée pour pain spécial au seigle.

Cette préparation donne un pain au caractère très puissant. La personnalité du produit délivre un pain typé tant au niveau de la couleur que du goût.



Ingrédients

Farine de blé et de seigle, graines de lin et de sésame, concassés de blé et de soja, gluten de blé, semoule de blé, sel, levain déshydraté et dévitalisé, flocons d'avoine, farine de malt d'orge torréfié, émulsifiant: E 472, extraits végétaux torréfiés, épices, agent de traitement de la farine: acide ascorbique.

Préparation directe

Pain méligraïnes : 1000 g
Eau : 600 / 620 g
Levure : 25 à 35 g

Préparation différée

Pain méligraïnes : 1000 g
Eau : 630 / 650 g
Levure : 20 à 25 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

5 + 8 min
Température de pâte 24 / 25°C

Au Pétrin à bras oblique

5 + 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

Détailler : Façonner

Apprêt : 45 min à 1 heure

Cuisson : 240° / 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

Rendement

Pour 1 sac de 25kg : 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

