

GRAINES DE CAMPAGNE 336

Préparation pour Pain spécial aux graines

Sous une croûte croquante, ce pain de couleur foncée rappelant le bon pain de nos campagnes cache une grande douceur (absence d'acidité) et pourra être consommé avec tous les plats.



Ingrédients

Farine de blé, graines 17% (tournesol, *sésame*, lin brun, lin jaune), **farine d'orge**, **farine d'avoine**, **farine de seigle**, **gluten de blé**, sel, **malt torréfié**, émulsifiant: E472, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Préparation directe

Graines de Campagne : 1000 g
Eau : 590 / 610 g
Levure : 30 g

Préparation différée

Graines de Campagnes : 1000 g
Eau : 580 / 600 g
Levure : 20 à 25 g

Pétrissage

Au Mélangeur ou Spirale

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

Au Pétrin à bras oblique

5 + 14 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 : 50 min à 1 heure

Cuisson : 240° / 220°C avec buée

Temps en fonction de la forme et du grammage

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 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

