

PAIN AU MAIS 341

Préparation pour pain spécial au maïs.

Sous une belle croûte dorée, la mie laisse apparaître des particules jaunes de maïs extrudées. Le goût subtil de ce pain vient de l'équilibre entre le tournesol et les épices.



Ingrédients

Farine de froment, maïs 17% (extrudés et farine), graines de tournesol, **gluten de blé**, sel, dextrose, **levain déshydraté et dévitalisé**, émulsifiant : E472, épices, agent de traitement de la farine: acide ascorbique, enzymes.

Préparation directe

Pain au maïs : 1000 g
Eau : 570/590 g
Levure : 25 à 30 g

Préparation différée

Pain au maïs : 1000 g
Eau : 560/580 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 + 12 min
Température de pâte 24 / 25°C

Pointage : 30 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

Apprêt : 3 à 4 heures à 18°C

Cuisson : 230° / 210°C avec buée

Conditionnement

Sac de 10kg

Palette de 48 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 10kg : 45 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



SOFRIA 13, Rue de l'Industrie 45250 BRIARE Tél. 02.38.31.30.19
www.sofria.fr

Dernière Mise à jour le 12/03/2008