

PAIN MEDITERRANEEN 344

Préparation pour pain spécial.

Cette farine composée, contient de l'huile d'olive, des tomates et des poivrons et permet de réaliser par exemple des produits accompagnant parfaitement des grillades.



Ingrédients

Farine de blé, huile d'olive, tomates déshydratées, poivrons déshydratés, *gluten de blé*, sel.

Conditionnement

Sac de 10kg
Palette de 48 sacs

Etiquetage

DLUO Date limite d'Utilisation optimale : 8 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 10 kg : 140 pièces de 100 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

Pain méditerranéen : 1000 g
Eau : 620 / 640 g
Levure : 35 à 45 g

Préparation différée

Pain méditerranéen : 1000 g
Eau : 610 / 630 g
Levure : 25 à 35 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 : 20 min
Détailler : Façonner ou bouler
Apprêt : 60 min
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



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