

BEL'ILE COMPLET



DESCRIPTION

Mélange de farine de blé T65 , de farine de seigle et de son fin, enrichie d'un levain de seigle.

Un pain aux saveurs rustique et de bonne conservation.



COMPOSITION

Farine de blé T 65

Son de blé

Remoulage de blé

Gluten de blé

Farine de blé malté

Farine d'orge malté torréfié

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Bel'ile Complet	1 kg
✓ Sel	18 g
✓ Levure	5 g
✓ Eau	670 g
✓ Pâte fermentée	100 g
✓ Levain liquide	100 g



CONDITIONNEMENT

- Sacs de 25 kg



CONSERVATION

- A l'abri de la chaleur et humidité
- DDM : 4 mois

PÉTRISSAGE

Vitesse	Spirale
1 ère	5 mn
2 ème	7/8 mn
T° de pâte	24/25°C
Pointage	30 mn
Division	batard 350 g
Pointage	30 mn
Façonnage	manuel ou mécanique à bouts pointus
Apprêt	1h30 à 25°C
Cuisson	four à sole - 25 à 30 mn à 240°C

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre

