

GLADIATEUR

DESCRIPTION

Farine de blé type 65.

Fabrication de pain courant en direct.



COMPOSITION

Farine de blé T65

Gluten

Farine de blé malté

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300

MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Gladiateur	1 kg
✓ Sel	18 g
✓ Levure	15 g
✓ Eau	640 g
✓ Pâte fermentée (si possible)	150 g



CONDITIONNEMENT

- Sacs de 25 kg



CONSERVATION

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



Pétrissage

Vitesse	Oblique	Spirale
1 ère	5 mn	5 mn
2 ème	10/12 mn	8/9 mn
T° de pâte	24/25°C	
	EN DIRECT	
Pointage	20 mn	
Division	350 g/ baguette	
Pointage	20 mn	
Façonnage	manuel ou mécanique	
Apprêt	1h30 à 25°C	
Cuisson	22 à 24 mn à 230 °C	

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre



05 90 38 00 38



Z.I la pointe Jarry, Baie Mahault - 97122