

PAIN D' ANTAN



DESCRIPTION

Un mélange de farine T65 et de farine de gaude, enrichie d'un levain de germe de blé.

Un pain aux saveurs toastées et une mie typée et moelleuse.



COMPOSITION

Farine de blé T65

Farine de gaude

Levain de germe de blé

Gluten

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Bel'ile Pain d'antan	1 kg
✓ Sel	18 g
✓ Levure	5 g
✓ Eau	660 g
✓ Pâte fermentée (si possible)	100 g
✓ Levain liquide	100 g

Pétrissage

Vitesse	Spirale
1 ère	5 mn
2 ème	8/9 mn
T° de pâte	24/25°C
Pointage	1 heure - un rabat - 2 eme pointage 1 h
Division	au choix
Pointage	30 mn
Façonnage	manuel
Apprêt	1h30 à 25°C
Cuisson	four à sole - 25 à 30 mn à 240°C suivant le poids

Valeurs indicatives dépendant du matériel et du volume mise en œuvre



CONDITIONNEMENT

- Sacs de 25 kg



CONSERVATION

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



05 90 38 00 38



Z.I la pointe Jarry, Baie Mahault - 97122