

SEIGLE



DESCRIPTION

Association de farine de blé T65 et de farine de seigle T170, enrichie d'un levain de germe de blé.

Un pain au gout typé du seigle et de bonne conservation.



COMPOSITION

Farine de blé T65

Farine de seigle T170

Remoulage de blé

Gluten de blé

Levain de seigle

Farine d'orge malté torréfié

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Bel'île Seigle	1 kg
✓ Sel	18 g
✓ Levure	5 g
✓ Eau	640 g
✓ Pâte fermentée (si possible)	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	8/9 mn
T° de pâte	24/25°C
Pointage	30 mn
Division	Batard de 350 g
Pointage	30 mn
Façonnage	manuel ou mécanique
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



05 90 38 00 38



Z.I la pointe Jarry, Baie Mahault - 97122