

DESCRIPTION

Un mélange de farine bise T80 , de fibres de son et de semoule de blé, enrichie d'un levain de germe de blé.

Un pain aux saveurs lactique du levain de blé.



COMPOSITION

Farine de blé T80

Son de blé

Remoulage de blé

Semoule de blé

Levain de seigle

Gluten de blé

Amylases fongiques

Acide ascorbique E300



MISE EN ŒUVRE CONSEILLÉE

Ingrédients

✓ Farine Bel'île T80	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	7/8 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

