

classics

Millenaire





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Broyage, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Farine partiellement intégrale de froment 25% enrichie en froment finement concassé

Pain

Mie : Très aérée et volumineuse

Couleur : légèrement gris

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	333 kcal/1412 kJ
Hydrates de carbone	68,2 g
Matières grasses	1,2 g
Protéines (Nx6,25)	12,2 g
Fibres alimentaires	4,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment (100%, 75%, 51%, 25%).

Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.



Recette

Partiellement intégrale de froment 25%

Ingrédients principaux

MILLENAIRE	10 kg
Eau*	± 5,9 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1° vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2° vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

Pétrissage

Pétrin rapide	3'
Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	6' - 8'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	15'
Batteur - Mélangeur 1° vitesse	3'
2° vitesse	10'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

Temps de levage

Pointage	1) 15' 2) 15'
Repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75% - 85%

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45'

Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.