

basics

Seigle St-Vith





Description

Farine

Ingrédients : Farine intégrale de seigle

Structure : Farine intégrale de seigle 100%

Pain

Mie : Très compacte

Couleur : Foncé

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

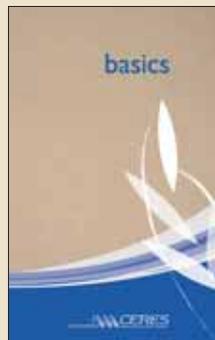
La gamme 'Basics' se compose de farines qui sont produites à base d'épeautre et de seigle, éventuellement en mélange avec des froments.

Nous conseillons d'utiliser à chaque fois la Seigle St-Vith en mélange à une autre farine de froment.

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

| | |
|---------------------|------------------|
| Energie | 292 kcal/1239 kJ |
| Hydrates de carbone | 59,4 g |
| Matières grasses | 1,6 g |
| Protéines (Nx6,25) | 10,0 g |
| Fibres alimentaires | 13,9 g |

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Recette

Partiellement intégrale de seigle 51%

Ingrédients principaux

| | |
|----------------|---------------|
| SEIGLE ST-VITH | 5 kg |
| Farine Quattro | 5 kg |
| Eau* | ± 7 l |
| Levure | 250 g |
| Sel | 170 g |
| Gluten (5%) | 500 g / 10 kg |

Préparation

- Mélanger les deux farines, l'eau et la levure en 1° vitesse.
- Ajouter le sel après quelques minutes.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

Pétrissage

| | |
|------------------------|---------------|
| Pétrin rapide | 2' |
| Spirale 1° vitesse | 4' |
| 2° vitesse | 4' |
| Diosna 1° vitesse | 5' |
| 2° vitesse | 10' |
| Batteur - Mélangeur | |
| 1° vitesse | 10' |
| Température de la pâte | 26 °C - 28 °C |

Temps de levage

| | |
|-----------------------|---------------|
| Pointage | 1) 10' 2) 10' |
| Repos | 10' |
| Aprêt | 45' - 60' |
| Température de levage | 32 °C - 34 °C |
| Humidité relative | 75% - 85% |

Cuisson

| | |
|------------------------|-----------|
| Température de cuisson | 220 °C |
| Temps de cuisson | 45' - 50' |

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.