

classics

Tibet





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Sons de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fin avec morceaux

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie : Légère

Couleur : Demi-gris

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

Energie	314 kcal/1332 kJ
Hydrates de carbone	59,6 g
Matières grasses	1,8 g
Protéines (Nx6,25)	14,8 g
Fibres alimentaires	9,4 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

Ingrédients principaux

TIBET	10 kg
Water* (70%)	7 l
Gist (2,5%)	250 g
Zout (1,7%)	170 g

Pétrissage

Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	7'
Diosna 1° vitesse	5'
2° vitesse	12'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

Temps de levage

Repos :	15'
Donner un râbbat	
2° repos :	15'
Peser et donner la forme	
3° repos :	15'
Allonger ou bouler (boulot, carré ou ronde)	
Apprêt :	± 1 heure

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45'

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

