

FARINE - LES PAINS D'AUTREFOIS - BIO

MEULE T110 BIO



Farine de blé bio T110 **moulue à la meule de pierre**



LES + PRODUITS

Pour des pains bios aux saveurs rustiques :

- Farine moulue à la meule de pierre.
- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie bise et généreuse.
- Croûte épaisse et croustillante.
- Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.

Recette adaptée à vos besoins :

- Bon développement.
- Beau volume.

ASTUCES

À déguster avec des mets de caractère (charcuterie, viande et fromage).

Nous vous recommandons de la mettre en œuvre en grosses pièces (tourte, boule, pavé rustique...) pour souligner son caractère authentique.

Pour booster vos ventes, n'hésitez pas à communiquer sur l'utilisation d'une farine moulue à la meule de pierre.

INFO PRATIQUE

Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.

Selon la réglementation Bio : « Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

MEULE T110 BIO



Farine de blé bio T110 moulue à la meule de pierre

Méthode Directe

Pointage au Froid

Ingrédients	Meule T110 Bio	
	Méthode Directe	Pointage au Froid
1000 g	1000 g	1000 g
700 g (+/- 20 g)	Eau	700 g (+/- 20 g)
18 g	Sel de Guérande	18 g
20 g	Levure	8 g (+/- 1 g)

Pétrissage	Batteur / Spirale	
	Méthode Directe	Pointage au Froid
56°C	Température de base	56°C
5 min.	1 ^{ère} vitesse	5 min.
4 min.	2 ^{ème} vitesse	4 min.
Axe oblique / Artofex	Axe oblique / Artofex	
	58°C	Température de base
5 min.	1 ^{ère} vitesse	5 min.
8 min.	2 ^{ème} vitesse	8 min.
24 à 25°C	Température de pâte	24 à 25°C

Fermentation et Façonnage	Pointage	
	Méthode Directe	Pointage au Froid
30 min. en masse	Pointage	(Recommandé) 60 min. avec 1 rabat. Possibilité de mettre directement au froid.
12 à 14 h à 4°C	Blocage	12 à 14 h à 4°C
À adapter selon le poids désiré.	Division	À adapter selon le poids désiré.
Boule ou allongé selon le visuel souhaité.	Mise en forme	Boule ou allongé selon le visuel souhaité.
20 min.	Détente	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur.
Selon le visuel souhaité.	Façonnage	Selon le visuel souhaité.
Très léger au tamis pour éviter les excès avant la pousse.	Fleurage (facultatif)	-
60 min. à 25°C	Apprêt	60 min. à 25°C

Mise au four	Température de cuisson	
	Méthode Directe	Pointage au Froid
250°C (+/- 20°C)	Température de cuisson	250°C (+/- 20°C)
Quantité identique à une baguette blanche.	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche.
30 à 35 min. environ pour une boule de 500 g.	Durée de cuisson	30 à 35 min. environ pour une boule de 500 g.
Sur grille, 30 min.	Ressuage	Sur grille, 30 min.

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients
Farine de blé* T110 moulue à la meule de pierre.
<i>* Issu de l'Agriculture Biologique.</i>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine	
Énergie (kJ)	1543
Énergie (kcal)	346
Matières grasses (g)	1,9
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	69
dont sucres (g)	2,1
Fibres alimentaires (g)	5,5
Protéines (g)	12
Sel (g)	<001