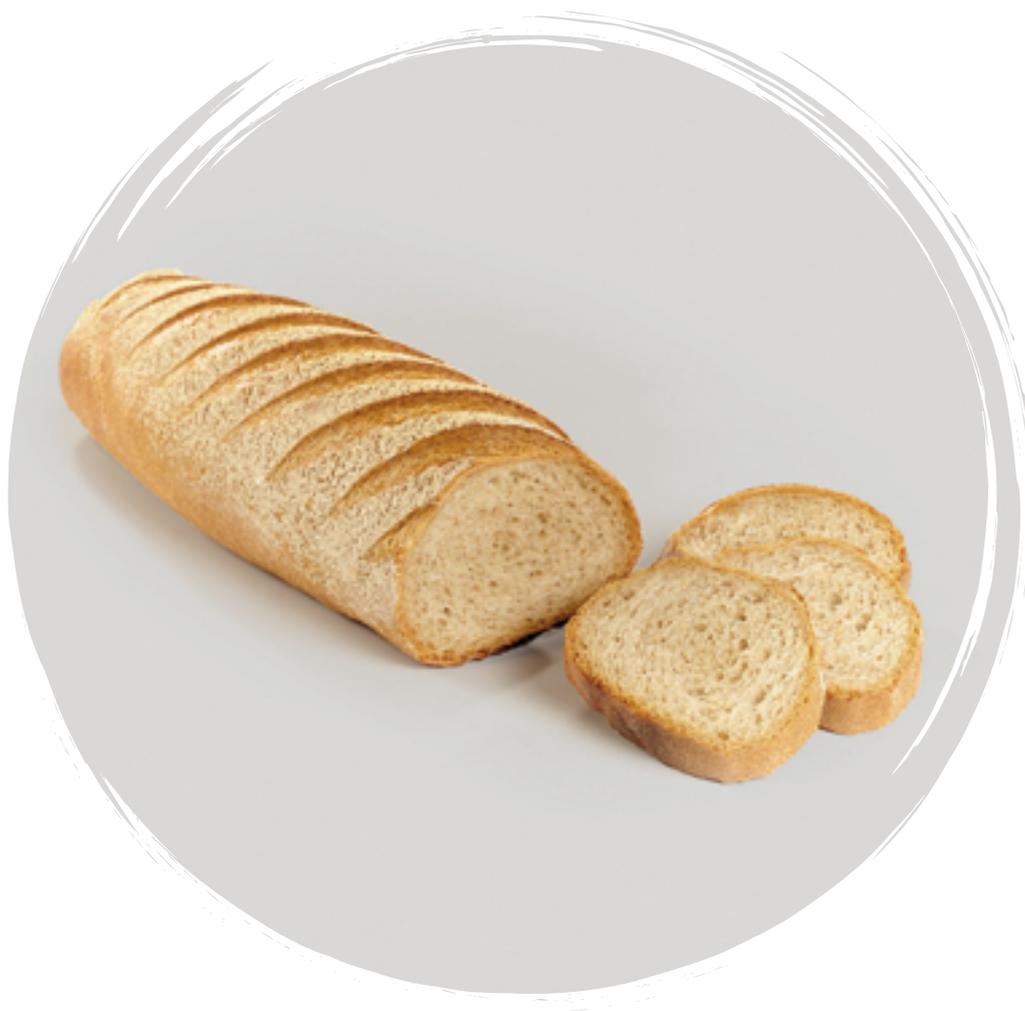


PAIN AU SEIGLE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain au seigle



LES + PRODUITS

Pain doux, peu typé :

- 50% de farine de seigle dans le mélange.
- Mie claire et moelleuse.
- Convient parfaitement à des consommateurs préférant des pains avec un léger goût de seigle.

Recette de qualité, adaptée à vos besoins :

- Bon développement.
- Temps de pointage court.

ASTUCES

Permet de réaliser facilement de nombreux pains gourmands au seigle (aux noix, aux pépites de chocolat, aux fruits secs...).

S'associe très bien avec les fruits de mer, le poisson et le fromage.

Peut servir de base pour tous types de pains surprise.

PAIN AU SEIGLE

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain au seigle

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	Pain au seigle 1000 g		
	Eau 730 g (+/- 20 g)		
	Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	-	10 g
	Sel	16 g	
	Levure	40 g	20 g
Pétrissage	Batteur / Spirale		
	Température de base	58°C	56°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} vitesse	4 min	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	58°C	56°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min	
	2 ^{ème} vitesse	8 min	
	Température de pâte 25°C		
Fermentation et Façonnage	Division	400 g	
	Pointage	5 min	
	Détente	15 min	
	Façonnage	Lamer sitôt façonné (coupe saucisson, coupe cheverons)	
	Blocage	-	4°C
	Réchauffe		3 h à 18°C
	Apprêt	45 min	
	Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson.	
Durée de cuisson		40 min	

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

Ingredients
Farine de seigle 50 %, farine de blé , gluten de blé , malt d' orge toasté, agent de traitement de la farine (E300), enzyme* (cellulase, xylanase).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.</i>
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1479
Énergie (kcal)	349
Matières grasses (g)	1,4
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	67,5
dont sucres (g)	1,6
Fibres alimentaires (g)	6,1
Protéines (g)	13,6
Sel (g)	0,02