

PAIN DE SEIGLE NOIR

Mélange équilibré pour la fabrication de pain de seigle



LES + DU PRODUIT

› LE pain le plus typé de la gamme :

- Permet l'appellation "Pain de Seigle" conformément au recueil des usages (74,5% de farine de seigle dans le mixe).
- Mie foncée.
- Saveur acide en bouche.
- Très apprécié des amateurs de pains typés en seigle.

› Recette de qualité, adaptée à vos besoins :

- Forte hydratation (83%).
- Bonne conservation.
- Pétrissage peu intense qui favorise le développement des arômes.

› Riche en protéines et source de fibres.

- Il est donc particulièrement recommandé pour les consommateurs qui recherchent un produit au profil nutritionnel bénéfique (64% des consommateurs de pain*).

*Source U&A pain - TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013.



ASTUCES

- Idéal pour accompagner des fruits de mer, du poisson et du fromage.
- Pensez à proposer le seigle noir en petits pains individuels pour animer votre boutique pendant les fêtes de fin d'année.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN DE SEIGLE NOIR



1 000 g

Pain de Seigle Noir



790 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



40 g

Levure



5 + 3 min.

60°C



5 + 6 min.

60°C



25°C

Température de pâte



400 g

Poids



10 + 10 min.

Pointage + Détente



45 min.

Apprêt



45 à 50 min.

240°C (+/- 20°C)

Buée : quantité identique à une baguette blanche.
Sécher en fin de cuisson.

Façonnage

Lamer sitôt façonné (coupe saucisson, coupe chevrons).

Pousse contrôlée

Température de base : 58°C - Eau : 790 g (+/- 20 g) - Levure : 20 g - Moul-Bie
Lissor Tempo ou Lissor Salto : 10 g - Blocage à 4°C - Réchauffe : 3 h à 18°C.

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

Ingrédients

Farine de **seigle** 74,5% - **Gluten de blé** - Farine de **blé** - Levain de **seigle** désactivé et déshydraté - Fibres de sarrasin - Acidifiant : E330 - Émulsifiant : E322 - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (Cellulase - Xylanase).

**Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.*

Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 441
Énergie (kcal)	340
Matières grasses (g)	2,0
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	59,5
dont sucres (g)	1,4
dont amidon (g)	58,2
Fibres alimentaires (g)	7,4
Protéines (g)	17,3
Sel (g)	0,04



UNIS POUR LE
GOÛT