

PAIN DE MIE

Mélange équilibré pour la fabrication de pain de mie



LES + DU PRODUIT

› LE pain de mie de référence :

- Environ 2,7% de matières grasses.
- Mie fine, moelleuse et régulière.

› Sa fraîcheur permet facilement de faire concurrence aux pains de mie pré-emballés :

- C'est le produit de la gamme à la plus forte hydratation (60%).
- Très bonne conservation.

› Process de fabrication très simple (eau + levure).



ASTUCES

- Bonne base pour les croque-monsieur et les sandwiches triangle.
- Possibilité de le couper avec 10 à 40% de mixe Moul-Bie Pain de Seigle Noir (10022) pour réaliser un pain de mie au seigle et varier les recettes.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN DE MIE



1 000 g

Pain de Mie



600 g (+/- 20 g)

Eau



50 g

Levure



5 + 6 min.

56°C



5 + 12 min.

58°C



15 + 15 min.

Pointage + Détente



60 à 80 min.

25°C

Apprêt



25 min.

220°C (+/- 20°C)

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Sucre - Graisse de palme non hydrogénée - **Lactosérum** en poudre (**lait**) - Sel - Dextrose - Sirop de glucose - Émulsifiant : E472e - Protéines de **lait** - Stabilisant : E451 - Agent de traitement de la farine : E300.

Présence éventuelle d'oeufs, de soja et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 584
Énergie (kcal)	374
Matières grasses (g)	3,9
dont acides gras saturés (g)	1,8
Glucides (g)	72,4
dont sucres (g)	5,5
dont amidon (g)	66,9
Fibres alimentaires (g)	3,6
Protéines (g)	10,6
Sel (g)	1,7



UNIS POUR LE
GOÛT