

SEIGLE BAVAROIS

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain de seigle



LES + PRODUITS

Pain typé, riche en farine de seigle :

- Permet l'appellation "Pain de Seigle", conformément au recueil des usages (78% de farine de seigle dans le mixe).
- Mie foncée.
- Saveur légèrement acide.

Recette de qualité, adaptée à vos besoins :

- Bonne hydratation (76%).
- Pétrissage peu intense qui favorise le développement des arômes.
- Pointage court.

Bon développement.

ASTUCES

Idéal pour réaliser des sandwiches au pain de seigle grâce à sa grande facilité d'emploi (ne colle pas et se tranche facilement même quand il est encore chaud).

S'associe très bien avec des fruits de mer, du poisson et du fromage.

Pensez à animer votre gamme de seigles pendant les fêtes de fin d'année avec des recettes aux écorces d'agrumes, aux fruits secs...

SEIGLE BAVAROIS

Mélange équilibré pour la fabrication
de pain de seigle

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	Pain de Seigle Bavarois 1000 g		
	Eau 760 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	10 min	
	2 ^{ème} vitesse	3 min	
	Axe oblique / Artofex		
	Température de base	58°C	56°C
	1 ^{ère} vitesse	10 min	
	2 ^{ème} vitesse	6 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 de cheverons)	
	Blocage	-	4°C
	Réchauffe	-	3 h à 18°C
	Apprêt	45 min	
	Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20 g)
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson	
Durée de cuisson		40 à 45 min	

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

Ingredients
Farine de seigle 78%, gluten de blé , farine de blé , levain de seigle désactivé et déshydraté, malt d' orge toast, acidifiant (E330), émulsifiant (E471), agent de traitement de la farine (E300), enzymes* (cellulase, xylanase).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait 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)	1430
Énergie (kcal)	338
Matières grasses (g)	1,8
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	59,2
dont sucres (g)	2,2
Fibres alimentaires (g)	7,2
Protéines (g)	17,6
Sel (g)	0,03