

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS DE CARACTÈRE

# SPÉCIAL COMPLET

Mélange équilibré pour la fabrication  
**de pain spécial complet**



## LES + PRODUITS

**Pain savoureux grâce à sa recette originale :**

- Contient 2 levains : seigle et blé
- Ajout d'une pointe d'huile d'olive lors de la préparation perceptible en fin de bouche.
- Mie bise et moelleuse.
- Croûte assez fine et brillante.

**Recette adaptée à vos besoins :**

- Bonne hydratation (71%).
- Excellente conservation.
- Pétrissage peu intense qui favorise le développement des arômes.

Source de protéines et source de fibres.

## ASTUCES

À déguster tout au long du repas (crudités, charcuterie, viande et fromage) mais aussi au petit-déjeuner et au goûter en tartine sucrée (confiture, miel...).

# SPÉCIAL COMPLET

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain spécial complet

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	<b>Spécial Complet</b> 1000 g		
	Eau 710 g (+/- 20 g)		
	-	10 g	
	Sel 16 g		
	40 g	12 g	
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>		
	Température de base	52°C	50°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	7 min	
	<b>Axe oblique / Artofex</b>		
	Température de base	54°C	52°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	14 min	
Température de pâte	25 à 26°C	24 à 25°C	
Fermentation et Façonnage	Pointage	30 min	20 min
	Division	Pâtons de 350 g	
	Mise en forme	Boulage modéré	
	Détente	15 min	10 min
	Blocage	-	10 à 15 h à 4°C
	Apprêt	45 min à 25°C	3 h à 22°C
	Mise au four	Lamage	5 coups de lame profonds en biais dans le même sens
Température de cuisson		240°C (+/- 20 g) - Sécher en fin de cuisson	
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson		30 min	
Ressuage		Sur grille	

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

## Ingrédients

Farine complète de **blé**, **gluten de blé**, levain de **seigle** désactivé et déshydraté, levain de **blé** désactivé et déshydraté, malt d'**orge** toasté, farine de **blé** malté, levure désactivée, agent de traitement de la farine (E300).

## Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

Énergie (kJ)	1406
Énergie (kcal)	332
Matières grasses (g)	2,0
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	59,7
dont sucres (g)	1,2
Fibres alimentaires (g)	9,0
Protéines (g)	14,4
Sel (g)	0,02