

# PAIN MEULE

Mélange équilibré pour la fabrication de pain à la farine de meule



## LES + DU PRODUIT

› Pain à la saveur et au visuel authentiques qui permet de générer des ventes additionnelles :

- 60% de farine moulue à la meule de pierre dans le mixe.
- Saveurs douces de seigle et de blé relevées d'une note de paille.
- Mie bise, piquée, moelleuse et alvéolée.
- Croûte épaisse, craquante et farinée.

› Recette de qualité :

- Bonne hydratation (75%).
- Pointage long qui favorise le développement des arômes.



## ASTUCES

- Pour booster vos ventes, n'hésitez pas à communiquer sur l'utilisation d'une farine moulue à la meule de pierre.
- Nous vous recommandons un façonnage en boule sans coup de lame, à la grigne naturelle pour plus d'authenticité.
- Pour relever sa saveur torréfiée, ce pain se déguste avec des produits de caractère (charcuterie, viande et fromage).

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



# PAIN MEULE

Méthode	Direct	Pousse Contrôlée et Pousse Lente	Pointage en froid 24/48/72 h
<b>Ingrédients</b>			
Pain Meule		1 000 g	
Eau		750 g (+/- 20 g)	
Eau de bassinage	50 g	-	
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g	5 g
Température de base	Batteur / Spirale	52°C	48°C
	Axe oblique / Artofex	54°C	50°C
Frasage		3 min. en 1 <sup>ère</sup> vitesse	
Autolyse		Recommandé 30 min.	
Sel		18 g	
Levure		8 g (+/- 2 g)	
<b>Pétrissage</b>			
<b>Batteur / Spirale</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse		5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse		6 min.	
<b>Axe oblique / Artofex</b>			
1 <sup>ère</sup> vitesse		5 min.	
2 <sup>ème</sup> vitesse		12 min.	
Température de pâte	24 à 25°C	23 à 24°C	22 à 23°C
<b>Fermentation et Façonnage</b>			
Pointage	2 h avec 1 rabat (1 h - 1 rabat - 1 h)	30 min.	1 h 30 avec 1 rabat (45 min. - 1 rabat - 45 min.)
Blocage		-	À 4°C en bac
Division		Pâtons de 500 g et / ou de 350 g	
Mise en forme		Boulage modéré	
Détente		15 min.	1 h à 1 h 15
Façonnage	En boules de 15 à 17 cm de diamètre, peu serrées Aplatir légèrement les pâtons		En boules, de plus en plus serrées
	Tourne à clair sur couche farinée		
Blocage	-	<b>Pousse Contrôlée:</b> 10 à 15 h à 4°C	-
Apprêt	1 h 15 à 25°C	<b>Pousse Contrôlée:</b> 3 h à 18°C	45 min. à 1 h à 25°C
		<b>Pousse Lente:</b> À partir de 14 h à 8°C	
<b>Mise au four</b>			
Lamage		Enfourner, soudure à gris	
Température de cuisson		240°C (+/- 20°C) - sécher en fin de cuisson	
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche	
Durée de cuisson		40 min. pour 350 g ou 55 min. pour 500 g	
Ressuage		Sur grille	

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

## Ingrédients

Farine de **blé** moulue à la meule de pierre : 60% - Farine de **blé** -  
Farine de **seigle** - **Gluten de blé** - Agent de traitement  
de la farine: E300 - Enzymes\* (α-amylase - Xylanase).

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

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

## Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 461
Énergie (kcal)	345
Matières grasses (g)	1,8
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	67,6
dont sucres (g)	1,9
Fibres alimentaires (g)	5,4
Protéines (g)	11,9

Contient des quantités négligeables de sel.