

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS AUX CÉRÉALES

# PAVÉ DU FORGERON

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



## LES + PRODUITS

Un travail de pâte facilité et un goût typé par le levain de seigle\* déshydraté

- 68% d'hydratation
- 4 graines (tournesol, lin brun, lin jaune, sésame)

## ASTUCES

Pas de façonnage pour un visuel plus rustique

\*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".

# PAVÉ DU FORGERON

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain spécial

## Méthode Directe

## Pousse Contrôlée

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée
Mélange	1000 g	Pavé du forgeron
	680 g	Eau
	-	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux
	16 g	Sel
	25 g	Levure
Pétrissage	Batteur/Spirale	Batteur/Spirale
	54°C	Température de base
	3 min	1 <sup>ère</sup> vitesse
	13 min	2 <sup>ème</sup> vitesse
	Axe oblique/Artofex	Axe oblique/Artofex
	58°C	Température de base
	5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse
	18 min	2 <sup>ème</sup> vitesse
	25°C (+/-1°C)	Température de pâte
	23°C (+/-1°C)	
Fermentation et Façonnage	30 min en cuve puis donner un tour, détente de 10 - 15 min	Pointage
	Division sans peser, déposer sur couche farinée	Division
	-	Blocage
	50 min à 25°C	Apprêt
		30 min en cuve puis donner un tour, détente de 10 - 15 min
		Division sans peser, déposer sur couche farinée
		Une nuit à 4°C
		2 h à 22°C
Mise au four	240°C (+/- 20°C) sécher en fin de cuisson	Température de cuisson
	Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée
	35 à 40 min	Durée de cuisson
		240°C (+/- 20°C) sécher en fin de cuisson
		Quantité identique à une baguette blanche
		35 à 40 min

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

### Ingrédients

Farine de **blé**, farine de **seigle**, graines de tournesol, graines de lin brun, **gluten de blé**, semoule de **soja**, levain de **seigle** désactivé et déshydraté, graines de lin jaune, malt d'**orge** toasté, **graines de sésame**, dextrose, acidifiant (E270, E327), farine de **blé** malté, épaississant (E412), agent de traitement de la farine (E300), enzyme\* (xylanase, alpha-amylase)

Présence éventuelle : œuf, lait, fruits à coque

\*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)	1501
Énergie (kcal)	356
Matières grasses (g)	5,1
dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	61,1
dont sucres (g)	2,8
Fibres alimentaires (g)	6,2
Protéines (g)	13,2
Sel (g)	0,01