

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

# PAVÉ DU FORGERON

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain spécial

## Méthode Directe

## Pousse Contrôlée

Mélange	Méthode Directe		Pousse Contrôlée	
	1000 g	<b>Pavé du forgeron</b>	1000 g	
	680 g	Eau	680 g	
	-	Sécur' viennoiserie & pains spéciaux	10 g	
	16 g	Sel	16 g	
30 g	Levure	15 g		
Pétrissage	Batteur/Spirale		Batteur/Spirale	
	54°C	Température de base	52°C	
	3 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min	
	13 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	13 min	
	Axe oblique/Artofex		Axe oblique/Artofex	
	56°C	Température de base	54°C	
	5 min	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	18 min	2 <sup>ème</sup> vitesse	18 min	
	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	30 min en cuve puis donner un tour, détente de 10 - 15 min
Division sans peser, déposer sur couche farinée		Division	Division sans peser, déposer sur couche farinée	
-		Blocage	Une nuit à 4°C	
50 min à 25°C		Apprêt	2 h à 23°C	
Mise au four		240°C (+/- 20°C) sécher en fin de cuisson	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C) sécher en fin de cuisson
	Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche	
	35 à 40 min	Durée de cuisson	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)	1529
Énergie (kcal)	362
Matières grasses (g)	5,4
dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	62,0
dont sucres (g)	2,0
Fibres alimentaires (g)	6,3
Protéines (g)	13,2
Sel (g)	0,01