

PAIN BIO 3 GRAINES

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial aux graines



LES + DU PRODUIT

> Un pain bio aux céréales et graines typé:

- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie brune, parsemée de graines de lin brun, de tournesol et de lin jaune.
- Goût prononcé (contient entre autres de la farine de seigle et du levain de blé désactivé et déshydraté).
- Notes sucrées en fin de bouche, dues aux flocons d'avoine et au malt d'orge toasté.
- Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.

> 4,5 % de graines dans le mélange.

ASTUCES

- Idéal pour accompagner les viandes et les fromages mais aussi au goûter avec de la confiture ou du miel.
- Vous pouvez le proposer en pain polka, en boule, en bâtard...

INFO PRATIQUE

- Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.
- Selon la réglementation Bio: « Au moins 95 % des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5 %) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN BIO 3 GRAINES

	Levain liquide	Levure
Ingrédients		
Pain Bio 3 Graines	1000 g	
Sel de Guérande	20 g pour 20 % de levain liquide non salé	18 g
Eau	620 g (+/- 20 g)	660 g (+/- 20 g)
Levure	2 g	30 g
Levain liquide	200 à 500 g	-
Pétrissage		
Axe oblique		
1 ^{ère} vitesse	5 min.	
2 ^{ème} vitesse	5 min.	
Température de base	68°C	63°C
Température de pâte	25 à 26°C	
Fermentation et Façonnage		
Pointage	2 h: rabat à mi-pointage	30 min.
Division	Pavés: 400 g Baguettes courtes: 300 g	
Détente	20 min.	
Façonnage	Pavés en barquettes. Baguettes courtes à bouts pointus.	
Apprêt	2 h à 2 h 30 à 25°C	1 h à 25°C
Cuisson	240°C (+/- 20°C). Buée: quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson. Pavés en barquettes: 35 min. Baguettes courtes: 25 min.	
Ressuage	Sur grille.	

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

Ingrédients

Farine de **blé*** - Farine de **seigle*** - Graines de lin brun* - Flocons d'**avoine*** - Graines de tournesol* - Graines de lin jaune* - Levain de **blé** désactivé et déshydraté* - **Gluten de blé*** - Malt d'**orge** toasté biologique - Agent de traitement de la farine (E300) - Enzyme** (xylanase, alpha-amylase)
Graines: 4,5 %.

*Issu de l'agriculture biologique.

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

Présence éventuelle: œuf, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1466
Énergie (kcal)	347
Matières grasses (g)	3,2
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	64,1
dont sucres (g)	1,8
Fibres alimentaires (g)	6,3
Protéines (g)	12,2
Sel (g)	0,02



UNIS POUR LE
GOÛT