

classics

Goldpain





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes (amylase, hémicellulase) et

Antioxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Pain

Mie : Compact

Couleur : Blanc ou légèrement crème

Odeur : Neutre

Valeurs nutritives pain (par 100 g) :*

| | |
|---------------------|------------------|
| Energie | 332 kcal/1410 kJ |
| Hydrates de carbone | 68,3 g |
| Matières grasses | 1,4 g |
| Protéines (Nx6,25) | 11,6 g |
| Fibres alimentaires | 3,2 g |

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg

Remarques

Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange.



Recette

Ingrédients principaux

| | |
|----------|-------|
| GOLDPAIN | 10 kg |
| Eau* | 5,8 l |
| Levure | 250 g |
| Sel | 170 g |

Pétrissage

| | | |
|--------------------------------------|------------|----|
| Spirale | 1° vitesse | 3' |
| | 2° vitesse | 5' |
| Pétrin lent | 1° vitesse | 5' |
| | 2° vitesse | 8' |
| Température de la pâte 26 °C - 27 °C | | |

Temps de repos et de levage

| | |
|--|--------------|
| Pointage | 20' |
| Diviser la pâte | p. ex. 720 g |
| Allonger selon la forme souhaitée | |
| 2° levage | 15' |
| Allonger les baguettes et mettre sur les tapis ou entre des toiles | |
| Apprêt | ± 55' |
| Finition selon créativité | |

Cuisson

| | |
|---------|--|
| Cuisson | ± 35' à 220 °C |
| | (pour des pains de 720 g, avec vapeur) |

* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.