

Le
Saisonnier





Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Graines de tournesol, Graines de lin brun, Graines de sésame non décortiqué, Graines de millet, Graines de chia, Soja grits, Gluten de blé, Farine de blé malté, Emulsifiant E471 - E472e - E481, Enzymes (hemicellulase, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec Graines

Pain

Mie : Une mie régulière et légère

Couleur : Blanche, enrichie avec des graines

Odeur : Agréable grâce aux graines

Emballage

Sac 25 kg ou vrac



Recette

Pain Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	1 kg
Eau*	0,54 l
Levure	25 g
Sel	17 g

Pétrissage

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

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	720 g
Bouler	
2° repos	15'
Bouler et mettre sur les tapis	
Apprêt	± 50'
Inciser avant la cuisson	

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 35'

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

Recette

Pistolets Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	5 kg
Eau*	± 2,7 l
Levure	250 g
Sel	85 g
Améliorant pour pistolets	150 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	6'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	25 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	1,8 kg/30 pcs
Bouler	
2° repos	15'
Portionner et mettre sur une plaque ou sur le tapis fariné	
Apprêt	± 50'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 18'

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

Recette

Baguette Solestar

Ingrédients principaux

Solestar	5 kg
Eau*	± 2,7 l
Levure	125 g
Sel	85 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	6'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	350 g
Allonger	
2° repos	20'
Allonger et laisser reposer dans des filets de cuisson (pour rotatif) ou entre des toiles de couche	
Apprêt	± 50'

Rotatif : inciser et enfourner

Four à sole : poser les baguettes levées entre des toiles de couche sur des tapis d'enfournement et inciser avant la cuisson

Cuisson

Température de cuisson	230 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 23'

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