

Le
Saisonnier

SITA
form

Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de seigle, Farine d'épeautre, Levain, Millet décortiqué, Graines de pavot bleu, Graines de lin jaune et brun, Graines de sésame décortiquées, Graines de tournesol, Emulsifiant E471-E472e - E481, Germes de blé, Enzymes (hemicellulase, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec graines

Pain

Mie : Extra-légère

Couleur : Crème clair, enrichie avec des graines

Odeur : Arôme riche



Valeurs nutritives (par 100 g) :*

Energie	338 kcal/1433 kJ
Hydrates de carbone	69,7 g
Matières grasses	1,7 g
Protéines (Nx6,25)	10,9 g
Fibres alimentaires	2,8 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

Sac de 25 kg ou vrac

Recette



Pain Sitaform

Ingrédients principaux

Sitaform	10 kg
Eau*	6,4 l
Levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	6'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'
Température de la pâte	26 °C à 27 °C	

Temps de repos et de levage

1° repos	20'
Peser	720 g
Bouler légèrement	
2° repos	20'

Option : Pousser dans le mélange

Deco ó pour un arôme encore plus riche !

Apprêt	± 50'
Retourner les pains avant la cuisson	

Cuisson

Temps de cuisson	± 35' à 220 °C
	(pour des pains de 720 g)
	Cuire à vapeur douce

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

Recette



Pistolets Sitaform

Ingrédients principaux

Sitaform	10 kg
Eau*	6,5 l
Levure	500 g
Sel	170 g
Améliorant pour pistolet	200 - 250 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	6'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	10'
Température de la pâte	24 °C à 25 °C	

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
Peser	1800 g/30 pistolets
Bouler	
2° repos	15'

Bouler avec une diviseuse

Mettre les boules sur les tapis

Option : Pousser dans le mélange

Deco ó pour un arôme encore plus riche !

Et/ou couper pour des pistolets sur pierre typiques !

Apprêt	± 50'
--------	-------

Cuisson

Cuire à vapeur	± 18' à 220 °C
----------------	----------------

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