

classics

# Astra





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Taux de cendres : 680

Absorption : ± 60 l

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

### Pain

Couleur : Blanc ou légèrement crème

Odeur : Neutre

### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Energie	336 kcal/1425 kJ
Hydrates de carbone	67,7 g
Matières grasses	1,1 g
Protéines (Nx6,25)	13,7 g
Fibres alimentaires	2,5 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

La plus forte de la gamme, permet des petits produits très développés.

## Recette

### Ingrédients principaux

ASTRA	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	500 g
Sel	170 g
Améliorant	250 g

### Pétrissage

Normal	18'
Spirale 1° vitesse	4'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	2'30"
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos	10'
2° repos*	10'
Apprêt**	± 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

### Cuisson

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

### Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

\* Peser : p. ex. 1800 g/30 pièces.

\* Bouler avec la machine, mettre sur les plaques ou allonger pour faire des piccolos.

