

classics

# Diamant





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de fève, Enzymes : amylase (blé), xylanase (blé), acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

Allergènes : Blé, peut contenir des traces de Seigle et d'Épeautre

### Pain

Couleur : Blanc ou beige clair

Odeur : Neutre

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

Énergie	339 kcal/1438 kJ
Hydrates de carbone	70 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	10 g
Fibres alimentaires	3,5 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg

## Remarques

Type 11,5-680 avec additifs  
+ pâte plus blanche

## Recette

### Pâte à pizza

#### Ingrédients principaux

DIAMANT	1 kg
Eau	± 570 ml
Levure	20 g
Sel	17 g
Huile d'olive	20 ml

#### Pétrissage

Spirale	3' + 5'
Pétrir en une pâte souple et homogène	
Température de la pâte	24 °C - 25 °C

#### Temps de repos et de levage

1° levage	20' - 30'
Peser	200 g
Façonner des boules de pâte	
2° levage	20'
Ou	
Conserver les pâtons au réfrigérateur sous une toile à couche ou du plastique et les sortir, le cas échéant, au moment de la finition.	

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

