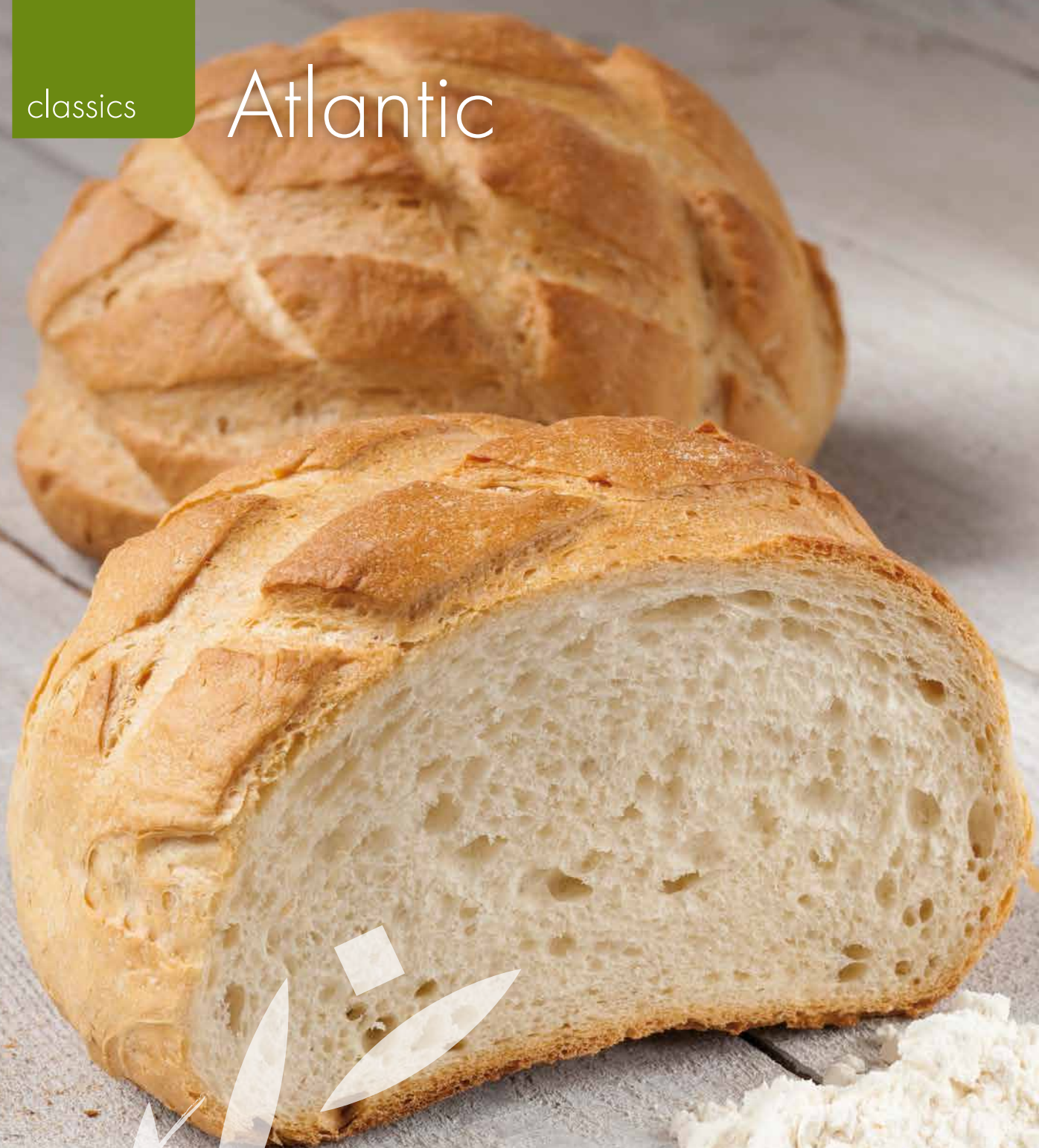


classics

Atlantic





Description

Farine

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

Protéines : 11,5

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) :*

| | |
|---------------------|------------------|
| Énergie | 337 kcal/1431 kJ |
| Hydrates de carbone | 70,7 g |
| Matières grasses | 1,1 g |
| Protéines (Nx6,25) | 11,1 g |
| Fibres alimentaires | 2,5 g |

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

| | |
|----------|-------|
| ATLANTIC | 10 kg |
| Eau * | ± 6 l |
| Levure | 250 g |
| Sel | 170 g |

Pétrissage

| | |
|------------------------|---------------|
| Normal | 20' |
| Spirale 1° vitesse | 3' |
| 2° vitesse | 6' |
| Pétrin rapide | 2'15" |
| Température de la pâte | 25 °C - 27 °C |

Temps de repos et de levage

| | |
|-----------------------|-----------|
| 1° repos | 20' |
| 2° repos | 20' |
| Apprêt | 45' - 60' |
| Température de levage | 32 °C |
| Humidité relative | 80% |

Cuisson

| | |
|------------------------|-----------|
| Température de cuisson | 220 °C |
| Temps de cuisson | 35' - 45' |

Remarques

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

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