

classics

# Nihat





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes : amylases (blé), xylanases (blé),  
Anti-oxydant : acide ascorbique E300

Structure : Poudre fine

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

### Pain

Couleur : Blanc ou beige

Odeur : Neutre

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

Énergie	340 kcal/1441 kJ
Hydrates de carbone	69,7 g
Matières grasses	1,4 g
Protéines (Nx6,25)	10,5 g
Fibres alimentaires	3,2 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg



## Recette

### Ingrédients principaux

NIHAT	10 kg
Eau*	± 5,75 l
Levure	250 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Spirale	3' + 5'
Pétrin lent	± 15'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	920 g
Bouler ou étirer	
2° repos	20'
Bouler ou étirer	
Aprêt	± 60'
Finition au choix	

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur (pour des pains de 920 g)	45'

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