

classics

Azur





## Description

### Farine

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

**Structure :** Farine partiellement intégrale de froment 51% enrichie de parties concassées de froment

**Allergènes :** Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)  
Peut contenir des traces de Soja et Sésame

### Pain

**Mie :** Aérée et volumineuse

**Couleur :** Légèrement gris

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

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Energie             | 320 kcal/1359 kJ |
| Hydrates de carbone | 63,1 g           |
| Matières grasses    | 1,5 g            |
| Protéines (Nx6,25)  | 13,6 g           |
| Fibres alimentaires | 7,6 g            |

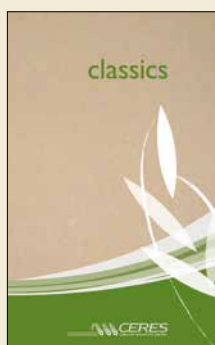
\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Les farines 'Classics' constituent une gamme de farines intégrales ou partiellement intégrales de froment (100%, 75%, 51%, 25%).  
Si vous le désirez, les farines 'Classics' peuvent toujours être mélangées avec d'autres farines.



## Recette

### Partiellement intégrale de froment 51%

#### Ingrédients principaux

|        |         |
|--------|---------|
| AZUR   | 10 kg   |
| Eau*   | ± 6,4 l |
| Levure | 250 g   |
| Sel    | 170 g   |

#### Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1° vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2° vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

#### Pétrissage

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| Pétrin rapide          | 3'            |
| Spirale 1° vitesse     | 4'            |
| 2° vitesse             | 6'            |
| Diosna 1° vitesse      | 5'            |
| 2° vitesse             | 15'           |
| Batteur - Mélangeur    |               |
| 1° vitesse             | 3'            |
| 2° vitesse             | 12'           |
| Température de la pâte | 26 °C - 28 °C |

#### Temps de levage

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| Pointage              | 1) 15' 2) 15' |
| Repos                 | 15'           |
| Apprêt                | 45' - 60'     |
| Température de levage | 32 °C - 34 °C |
| Humidité relative     | 75% - 85%     |

#### Cuisson

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

#### Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2% d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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