

classics

# Tibet





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de **blé**, Sons de **blé**, **Gluten** de **blé**, **Malt** toasté, Émulsifiants E471 et E472e, Farine de **blé** malté, Enzymes : Amylase (**blé**), Xylanase (**blé**), Lipase (**blé**), Acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec sons

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

### Pain

Mie : Légère

Couleur : Brun

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

Énergie	327 kcal/1382 kJ
Hydrates de carbone	56,6 g
Matières grasses	2,1 g
Protéines (Nx6,25)	14,7 g
Fibres alimentaires	11,5 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

### Ingrédients principaux

TIBET		10 kg
Water*	(70%)	7 l
Gist	(2,5%)	250 g
Zout	(1,7%)	170 g

### Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	7'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	12'
Température de la pâte		26 °C - 27 °C

### Temps de levage

Repos :	15'
Donner un râbbat	
2° repos :	15'
Peser et donner la forme	
3° repos :	15'
Allonger ou bouler (boulot, carré ou ronde)	
Apprêt :	± 1 heure

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45'

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

