

classics

# Toubkal





## Description

### Farine

Ingrédients : Farine de blé, Son de blé, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants E471, E472e, E481, Farine de blé malté, Enzymes : amylase (blé), hémicellulase (blé),  
Anti-oxydant : acide ascorbique E300

Structure : Poudre avec son de blé

Allergènes : Blé, peut contenir des traces de Seigle, Orge, Avoine, Épeautre, Soja et Sésame

### Pain

Couleur : Brun

Odeur : Neutre

### 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



## Recette

### Ingrédients principaux

TOUBKAL	10 kg
Eau*	± 7 l
Levure	250 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Spirale	4' + 7'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

### Temps de levage

Pointage	15'
Donner un rabat	
2° repos	15'
Peser	920 g
Bouler ou étirer	
3° repos	10'
Bouler ou étirer	
Apprêt	± 60'

### Cuisson

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

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