

basics

Seigle St-Vith

CERE
PURE
SANS ADDITIFS





Description

Farine

Ingrédients : Farine intégrale de seigle
 Structure : Farine intégrale de seigle 100 %
 Allergènes : Céréales contenant du gluten (Seigle)
 Peut contenir des traces de Soja et Sésame

Pain

Mie : Très compacte
 Couleur : Foncé

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

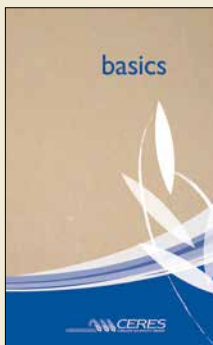
Énergie	292 kcal/1239 kJ
Hydrates de carbone	59,4 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	10,0 g
Fibres alimentaires	13,9 g

Emballage

25 kg ou vrac

Remarques

La gamme 'Basics' se compose de farines qui sont produites à base d'épeautre et de seigle, éventuellement en mélange avec des froments. Nous conseillons d'utiliser à chaque fois la Seigle St-Vith en mélange à une autre farine de froment.



Recette

Partiellement intégrale de seigle 51 %

Ingrédients principaux

SEIGLE ST-VITH	5 kg
Farine Quattro	5 kg
Eau*	± 7 l
Levure	250 g
Sel	170 g
Gluten (5%)	500 g / 10 kg

Préparation

- Mélanger les deux farines, l'eau et la levure en 1^o vitesse.
- Ajouter le sel après quelques minutes.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

Pétrissage

Pétrin rapide	2'
Spirale 1 ^o vitesse	4'
2 ^o vitesse	4'
Diosna 1 ^o vitesse	5'
2 ^o vitesse	10'
Batteur - Mélangeur	
1 ^o vitesse	10'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

Temps de levage

Pointage	1) 10' 2) 10'
Repos	10'
Aprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75 % - 85 %

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	45' - 50'

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.