





# Tricol'OR Épeautre



## Description

### Farine

Ingrédients : Farine d'**épeautre**, Farine de **blé**, Extrait d'acérola, Farine de fèves, Farine de **blé malté**, Enzymes : glucose-oxydase (**blé**), lipase (**blé**), xylanase (**blé**), amylase (**blé**)

Structure : Poudre fine

Allergènes : Blé, Épeautre

### Pain

Couleur : Blanc à beige clair

Odeur : Neutre

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

Énergie	340 kcal/ 1439 kJ
Hydrates de carbone	66,4 g
Sucre	1,5 g
Matières grasses	1,8 g
Acides gras saturés	0,16 g
Protéines (Nx0.25)	12,6 g
Fibres alimentaires	3,7 g
Sel	5,3 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg



## Recette

### Pain Tricol'OR Épeautre

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR farine d'épeautre	3 kg
Eau*	± 1,7 l
Levure	90 g
Sel	51 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	4'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Donner un rabat	
2° repos	15'
Peser	720 g
3° repos	10'
Façonner	
Apprêt	60'

#### Cuisson

Température de cuisson	215 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 35'

\* La quantité d'eau dépend de la nouvelle récolte.

## Recette

### Baguette Tricol'OR Épeautre

#### Ingrédients principaux

Tricol'OR farine d'épeautre	3 kg
Eau*	± 2 l
Levure	45 g
Sel	60 g
Levain	300 g

#### Pétrissage

Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	4'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

#### Temps de repos et de levage

Pointage	60'
Donner un rabat	
2° repos	60'
Peser	350 g
Allonger à demi	
3° repos	30'
Allonger	
Apprêt	± 45'

#### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 23'

\* La quantité d'eau dépend de la nouvelle récolte.