

specials

Supercroustillant



Supercroustillant



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Dextrose, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide ascorbique E300

Allergènes : Céréales contenant du gluten (Blé, Malt)

Pain

Mie : Légère

Couleur : Blanc

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

Energie	338 kcal/1435 kJ
Hydrates de carbone	67,2 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	13,8 g
Fibres alimentaires	2,5 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.



Emballage

25 kg ou vrac



Recette

Ingrédients principaux

SUPERCROUSTILLANT	10 kg
Eau*	± 6,2 l
Levure	500 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	20'
Spirale 1° vitesse	3'
2° vitesse	7'
Pétrin rapide	3'
Température de la pâte	23 °C - 25 °C

Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	10'
Apprêt	60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	90%

Cuisson

Température de cuisson	230 °C
Temps de cuisson	20'

Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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