



Bio Blanche T65





Bio Blanche T65

Description

Farine

Ingrédients : Farine issue de **blé biologique** origine France (ne contient pas d'additif)

Structure : Régulière

Taux de cendres : 0,60 % à 0,80 %

Allergène : Céréales contenant du gluten (Blé)

Pain

Mie : Compacte

Couleur : Crème

Caractéristiques : Cette farine permet de réaliser une baguette de tradition française ainsi que des pains, pizza, etc. Conseils : La tradition Française (pain ou baguette) s'accompagnera avec tous vos mets

Emballage

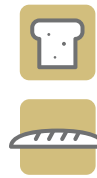
Sac de 25 kg

Certification

- Farine issue de blé provenant de l'agriculture biologique conformément au règlement CEE 834/2007
- OGM : Absence d'utilisation de toute substance issue ou produite à partir d'OGM. Ce produit n'est pas ionisé.

Remarques

- Broyage sur meule : Ce système de broyage ancestral permet de conserver les nutriments naturels du grain (sels minéraux et vitamines) au sein de la farine. Cette farine ainsi produite apporte au mets des saveurs plus prononcées du grain et une meilleure conservation du pain.
- Conservation :
 - Date limite d'utilisation optimale : 6 mois après fabrication (mouture)
 - Dans son emballage à l'abri de la chaleur : < 15 °C et de l'humidité < 15,5 %



Recette

Préconisé

Mise en oeuvre

Farine	10 kg
Eau	± 7,5 l
Levure	200 g
Sel	170 g

Diagramme

Pétrissage	Spirale	Oblique
1° vitesse	10'	8'
2° vitesse	4'	10'

Température de la pâte en fin de pétrissage 25°C - 26°C

Pointage	15'
Rabat	
Pointage	15'
Pesage	Pièce de 720 g
Détente	10'

Façonnage	Allonger (batard)
Temps de pousse	± 60'
Cuisson	35' à 220 °C

Recette

Tradition Française

Mise en oeuvre

	Direct	Procédé différé
Farine	1 kg	1 kg
Eau	0,75 l - 0,80 l	0,75 l - 0,80 l
Levure	15 g	10 g
Sel	17 g	17 g

Diagramme

Température de base	54 °C	46 °C	54 °C	46 °C
Pétrissage	Oblique	Spirale	Oblique	Spirale
1° vitesse	8'	10'	8'	10'
2° vitesse	8' - 10'	3' - 4'	8' - 10'	3' - 4'

Température de la pâte en fin de pétrissage 23 °C - 25 °C

Pointage	2 h avec un rabat au bout de 1 h	Au bout de 30', donner un rabat puis mettre au froid à 5 °C
Pesage	Pièce de 350 g	Fermentation minimum 12 h
Détente après division	20'	Pièce de 350 g
		45' - 60'

Façonnage	Façonnage en baguette
Temps de pousse	45' à 60'
Cuisson	Enfournement four vif à 260 °C - 270 °C pendant 10' A chaleur tombante à 240 °C - 250 °C durant 10' - 15'