

## FICHE TECHNIQUE

### BIO EPEAUTRE art. 9017

#### DESCRIPTION

Préparation complète pour réaliser un pain Bio à l'épeautre rustique et savoureux.

#### MODE D'EMPLOI

Recette	Direct
Prémélange	1000 g
Eau	600 - 650 g env.
Levure	20 - 30 g env.
Pétrissage selon matériel	jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve
Température de la pâte	26 -28°C
Pointage	15 - 20 min.
Façonnage	En miche ou en boule légèrement plate
Apprêt	40 - 50 min. env.
Cuisson à 230°C	40 min. env. selon le poids

#### INGREDIENTS

Farine de blé\*, farine d'épeautre\* (10%), mouture d'épeautre\* (5%), gluten de blé\*, sel iodé, farine de malt d'orge\*, concentré de levain de blé\*, agents de traitement de la farine : acide ascorbique-enzymes (amylases, pentosanases).

\*issus de l'agriculture Biologique

Contient : gluten et produits dérivés.



FR – BIO – 10 / CH – BIO – 006  
Agriculture UE / non UE



#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 500 000
Levures :	< 1 000
Moisissures :	< 10 000
Coliformes :	<100
Salmonelles :	absence dans 25g

#### VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1532
Energie (kcal) :	367
Protéines (g) :	10
Glucides (g) :	64
Lipides (g) :	1,5

#### CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

#### DATE DE PEREMPTION

DLUO de 12 mois après production (emballage d'origine fermé, stocké au frais et au sec)