

FICHE TECHNIQUE

CAMPAGNE 50%

art. 1-42-009021

DESCRIPTION

Prémélange de farines pour un authentique pain de campagne à la mie souple et à la croûte épaisse et croustillante.

MODE D'EMPLOI

Recette	Direct
Prémélange	500 g
Farine type 55	500 g
Eau	600 g env.
Levure	40 g env.
Pétrissage selon matériel	jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve
Température de la pâte	25 - 26°C
Pointage	15 min.
Apprêt	40 - 45 min. env.
Cuisson à 240°C	35 -40 min. env. selon le poids

INGREDIENTS

Farine de **BLÉ**, mouture complète de **SEIGLE**, sel iodé, **GLUTEN DE BLÉ**, farine de malt d'**ORGE**, farine pré-gélatinisée de **BLÉ** acidifiant (acide lactique), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, amylase).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	< 1 000 000
Enterobactéries :	< 1 000 000
E.Coli :	< 100
Levures :	< 10 000
Moisissures :	< 1 000
S.Aureus :	< 1 000
B.Cereus :	< 1 000
Salmonelles :	absence dans 25g
Clostridium :	< 1 000

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1377
Energie (kcal) :	325
Graisses totales (g) :	1,5
-dont Acides gras saturés (g) :	0,3
Glucides (g) :	63
-dont Sucres (g) :	1,0
Protéines (g) :	13
Sel (g) :	4,3

CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg

DATE DE PEREMPTION

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