

FICHE TECHNIQUE

COMPLET 50 %
art. 1-42-009023

DESCRIPTION

Prémélange pour réaliser un pain complet à la mie moelleuse et à la croûte fine et croustillante.

MODE D'EMPLOI

Recette	Direct
Prémélange Complet 50 %	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 - 20 min.
Apprêt	40 - 45 min. env.
Cuisson à 240°C	40 - 50 min. env. selon le poids

INGREDIENTS

78,3% Farine de **BLÉ** complet, flocons de **BLÉ**, gluten de **BLÉ**, sel, farine de malt d'**ORGE**, farine de **BLÉ** pré-gélatinisée, acidifiant (acide lactique), agents de traitement de la farine (acide ascorbique, (enzymes (pentosanases))).

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

	Produit non préparé	Produit préparé
Energie (kJ) :	1380	976
Energie (kcal) :	326	230
Matières grasses (g) :	1,7	0,9
- Acides gras saturés (g) :	0,3	0,2
Glucides (g) :	60	45,0
- Sucres (g) :	1	1,1
Protéines (g) :	14	8,9
Sel (g) :	4,3	1,4

CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg

DATE DE PEREMPTION

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