

FICHE TECHNIQUE

MICHE DE BAVIERE

art. 1-42-009026

DESCRIPTION

Prémélange de farines pour réaliser un excellent pain aux graines à la mie foncée et à la croûte rustique craquante.

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	40 min. - Rabattre à mi-pointage
Aprêt	40 - 50 min. env.
Cuisson à 240°C	40 -50 min. env. selon le poids

INGREDIENTS

Farine de **BLÉ**, farine de **SEIGLE**, graines d'oléagineuses 7 % (tournesol, lin), sel iodé, gluten de **BLÉ**, **SÉSAME** 3 %, farine de **BLÉ** pré-gélatinisée, levain de **BLÉ** déshydraté, semoule de **SOJA**, extrait de malt d'**ORGE**, acidifiant : acide lactique, agents de traitement de la farine : acide ascorbique, amylases, pentosanases.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

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

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1482
Energie (kcal) :	351
Graisses totales (g) :	6
-dont Acides gras saturés (g) :	0,8
Glucides (g) :	57
-dont Sucres (g) :	1,0
Protéines (g) :	15
Sel (g) :	3,8

CONDITIONNEMENT

Sac de 25 kg

DATE DE PEREMPTION

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