

FICHE TECHNIQUE

BUCHERON 50%
art. 9030

DESCRIPTION

Prémélange de farines pour réaliser un pain Bücheron à la mie alvéolée et à la croûte rustique.

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	26 - 28°C
Pointage	40 min. -Rabattre à mi-pointage
Apprêt	40 - 50 min. env.
Cuisson à 240°C	40 -50 min. env. selon le poids

INGREDIENTS

Farine de blé, farine de seigle, graines de tournesol, sel iodé, gluten de blé, graines de lin, sésame, farine de blé prégélatinisée, levain de blé deshydraté, semoule de soja, extrait de malt d'orge, acidifiant : acide lactique, agents de traitement de la farine : acide ascorbique-enzymes (amylases, pentosanases).

Contient : gluten et produits dérivés soja et produits dérivés, sésame et produits dérivés.

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) :	1461
Energie (kcal) :	345
Protéines (g) :	15
Glucides (g) :	57
Lipides (g) :	6

CONDITIONNEMENT

Sac de 10 kg

DATE DE PEREMPTION

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