

TRADITION T65

FARINE POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE

Farine de blé T65 pour pain de Tradition française



LES + DU PRODUIT

› Pour des baguettes de Tradition française, aux saveurs douces.

- Farine sans additif, conformément au décret du 13 septembre 1993.
- Mie crème et alvéolée.
- Croûte très croustillante.

› Recette adaptée à vos besoins:

- Bonne hydratation.
- Très bonne tolérance à la fermentation.

*Source: Gira 2014



ASTUCES

- Se déguste avec des crudités, de la viande et du fromage.
- Idéal également en tartine sucrée (confiture, miel...) au petit déjeuner et au goûter.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



TRADITION T65

FARINE POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE



1000 g

Tradition T65



680 g + 60 g*

Eau

*À la fin du pétrissage



6-8 g

Levure fraîche

(diviser par 2 en cas d'utilisation de levure sèche)



18-20 g

Sel

Méthode directe

Pointage en froid

Pétrissage



1^{ère} vitesse: 10 mn
2^{ème} vitesse: 2-4 mn



1^{ère} vitesse: 12 mn
2^{ème} vitesse: 6-8 mn



Température finale de la pâte:
24-25°C

Possibilité de travailler en autolyse (ex: 60 mn)

1h15-1h30

(Donner un rabat après 30 mn)



Division



Détente



Façonnage



Apprêt



Cuisson



2-4°C

Jusqu'au lendemain

330-350 g

(Baguettes)

30-40 mn

Baguettes

330-350 g

(Baguettes)

20-30 mn

Baguettes

45 mn - 1h
25°C

1h-1h15
25°C

250-260°C
(Avec buée)

18-22 mn

250-260°C
(Avec buée)

18-22 mn

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1455
Énergie (kcal)	343
Matières grasses (g)	1,1
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,9
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,2
Protéines (g)	11,2

Contient des quantités négligeables de sel.

Ingrédients

Farine de blé - Gluten de blé - Enzyme* (α-amylase).

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.



UNIS POUR LE
GOÛT