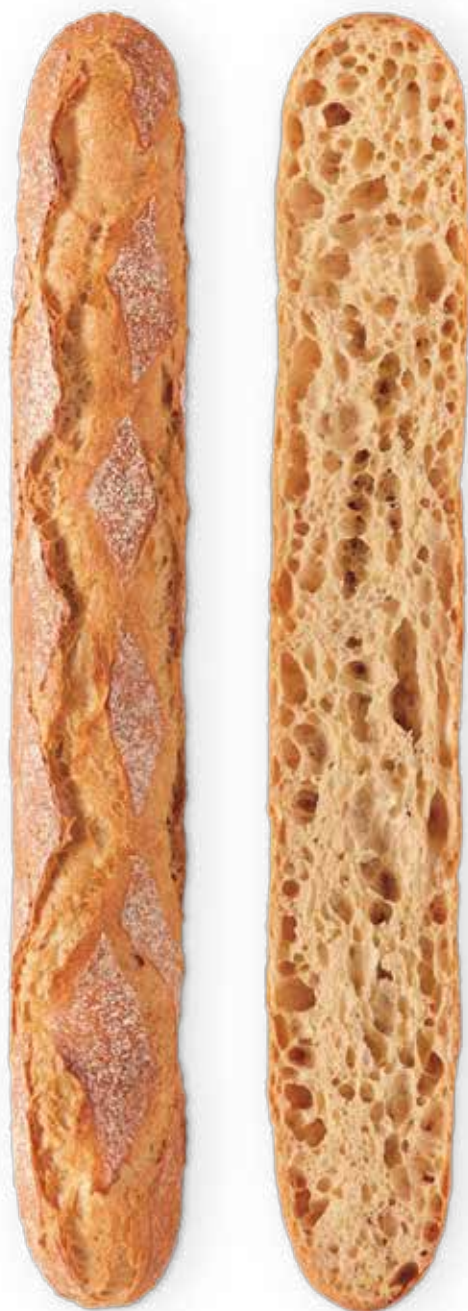




MAÏLINE

Préparation pour baguette spéciale



LES + DU PRODUIT

› Baguette spéciale aux saveurs douces:

- Contient de la farine de maïs toasté.
- Une mie crème, fondante et alvéolée.
- Croûte croustillante et légèrement farinée (d'après la mise en œuvre préconisée au dos).

› Forte hydratation (69 %).

› Coupe polka qui permet d'identifier et de valoriser le produit en boutique.

› Source de fibres.



ASTUCES

- Idéale en accompagnement de tous les plats (viande, crudités ou fromage).
- Variez vos bases sandwichs avec une baguette légèrement typée.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie





MAÏLINE

Méthode	Direct	Pousse Contrôlée et Pousse Lente	Pointage en froid 24/48/72 h
Ingrédients			
Maïline	1000 g		
Eau	650 g (+/- 20 g)		
Eau de bassinage	40 g (3 min. avant la fin de pétrissage en 2 ^{ème} vitesse)		
Moul-Bie Lissor Tempo ou Lissor Salto	-	10 g	-
Température de base	Batteur / Spirale		58°C
	Axe oblique / Artofex		62°C
Frasage	5 min. en 1 ^{ère} vitesse		
Autolyse (recommandé)	1 h		
Sel	18 g		
Levure	8 g		
Pétrissage			
Batteur / Spirale			
1 ^{ère} vitesse	5 min.		
2 ^{ème} vitesse	6 min.		
Axe oblique / Artofex			
1 ^{ère} vitesse	5 min.		
2 ^{ème} vitesse	12 min.		
Température de pâte	25 à 26°C		
Fermentation et Façonnage			
Pointage	1h15	20 min.	-
Blocage	-		À 4°C en bac pour 24/48/72 h
Division	350 g		
Mise en forme	En navettes avec un serrage modéré		
Détente	20 min.		1 h
Façonnage	Rouleaux desserrés, sortie de machine à 35 - 40 cm avec bouts ronds, allongement à 46 cm Tourne à gris sur couche légèrement farinée		
Blocage	-	Pousse Contrôlée: 10 h à 15 h à 4°C	-
Apprêt	45 min. à 1 h à 25°C	Pousse Contrôlée: 3 h à 18°C Pousse Lente: À partir de 14 h à 8°C	45 min. à 1 h à 25°C
Mise au four			
Fleurage	Au tamis		
Lamage	En polka (4 ou 5 coups de lame)		
Température de cuisson	240° (+/- 20°C)		
Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche		
Durée de cuisson	20 à 22 min.		
Ressuage	Sur grille, 30 min.		

Les temps indiqués doivent être adaptés en fonction du matériel utilisé.

Ingrédients

Farine de **blé** - Farine de maïs toasté - **Gluten de blé** - Agent de traitement de la farine (E300) - Enzymes* (α-amylase - Xylanase).

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

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de préparation

Énergie (kJ)	1430
Énergie (kcal)	337
Matières grasses (g)	1,2
dont acides gras saturés (g)	0,2
Glucides (g)	69,6
dont sucres (g)	0,7
Fibres alimentaires (g)	4,0
Protéines (g)	10,0
Sel (g)	0,01



UNIS POUR LE
GOÛT