

# PAIN DE SEIGLE NOIR

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain de seigle



## LES + PRODUITS

### LE pain le plus typé de la gamme :

- Permet l'appellation "Pain de Seigle" conformément au recueil des usages (74,5% de farine de seigle dans le mélange).
- Mie foncée.
- Saveur acide en bouche.
- Très apprécié des amateurs de pains typés en seigle.

### Recette de qualité, adaptée à vos besoins :

- Forte hydratation (83%).
- Bonne conservation.
- Pétrissage peu intense qui favorise le développement des arômes.

### Riche en protéines et source de fibres.

- Il est donc particulièrement recommandé pour les consommateurs qui recherchent un produit au profil nutritionnel bénéfique (64% des consommateurs de pain\*).

## ASTUCES

Vous pouvez le façonner aussi bien en bâtard qu'en baguette.

Idéal avec du fromage et des crudités mais aussi en tartine sucrée pour le petit déjeuner et le goûter.

\*Source : U&A pain - TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013

# PAIN DE SEIGLE NOIR

Mélange équilibré pour la fabrication  
de pain de seigle

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée	
Mélange	<b>Pain de Seigle Noir</b> 1000 g		
	Eau 790 g (+/- 20 g)		
	Sécur' Détente ou Sécur' Tolérance	-	10 g
	Sel	16 g	
	Levure	40 g	20 g
Pétrissage	<b>Batteur / Spirale</b>		
	Température de base	60°C	58°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	3 min	
	<b>Axe oblique / Artofex</b>		
	Température de base	60°C	58°C
	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min	
	2 <sup>ème</sup> vitesse	6 min	
Température de pâte	25°C		
Fermentation et Façonnage	Pointage	10 min	
	Division	400 g	
	Détente	15 min	
	Façonnage	Lamer sitôt façonné (coupe saucisson, coupe de cheverons)	
	Blocage	-	4°C
	Réchauffe	-	3 h à 18°C
	Apprêt	45 min	
	Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20 g)
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson	
Durée de cuisson		40 à 50 min	

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

Ingrédients
Farine de <b>seigle</b> 74,5%, <b>gluten de blé</b> , farine de <b>blé</b> , levain de <b>seigle</b> désactivé et déshydraté, fibres de sarrasin, acidifiant (E330), émulsifiant (E322), agent de traitement de la farine (E300), enzyme* (cellulase, xylanase).
<i>Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait et de graines de sésame.</i>
*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1426
Énergie (kcal)	337
Matières grasses (g)	1,8
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	58,9
dont sucres (g)	2,2
Fibres alimentaires (g)	7,2
Protéines (g)	17,7
Sel (g)	0,04