

BIOGRAINES



Mélange équilibré pour la fabrication **de pain bio aux graines**



LES + PRODUITS

Un pain bio riche en graines :

- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie claire.
- 9 % de graines dans le mélange (tournesol, lin brun).
- Contient du levain de seigle.

Recette adaptée à vos besoins :

- Bon développement.
- Beau volume.

Riche en protéines et source de fibres.

ASTUCES

Idéal au petit déjeuner et au goûter, ou en accompagnement de viandes et de fromages.

N'hésitez pas à varier les formes pour diversifier votre offre en boutique (baguette, boule, bâtard...).

INFO PRATIQUE

Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.

Selon la réglementation Bio : « Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

BIOGRAINES



Mélange équilibré pour la fabrication **de pain bio aux graines**

Mélange	Biograines	1000 g
	Eau	630 g (+/- 20 g)
	Autolyse	Frasage 3 min. En 1 ^{ère} vitesse (30 min. recommandé).
	Levure	Levure fraîche : 25 g Levure sèche : 12 g
	Sel	Déjà incorporé dans le mélange
Pétrissage	Batteur / Spirale	
	Température de base	56°C
	1 ^{ère} vitesse	5 min.
	2 ^{ème} vitesse	8 min.
	Température de pâte	25°C
Fermentation et Façonnage	Pointage	15 min.
	Division	Pâtons de 400 g
	Détente	15 min.
	Apprêt	1 h 30 à 26°C
Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C)
	Durée de cuisson	30 min.
	Ressuage	Sur grille.

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

Ingrédients		Déclaration nutritionnelle pour 100g de mélange	
Farine de blé** - Gluten de blé** - Graines de lin brun** - Graines de tournesol** - Levain de seigle** déshydraté et désactivé - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (alpha-amylase - Xylanase). Graines : 9% <i>* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final. ** Issus de l'agriculture biologique.</i> <i>Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait, de fruits à coque et de graines de sésame.</i>		Énergie (kJ)	1546
		Énergie (kcal)	366
		Matières grasses (g)	5,9
		dont acides gras saturés (g)	0,7
		Glucides (g)	61,5
		dont sucres (g)	1,8
		Fibres alimentaires (g)	4,3
		Protéines (g)	14,6
		Sel (g)	0,03