

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS D'AUTREFOIS - BIO

PAIN BIO



Mélange équilibré pour la fabrication **de pain bio spécial**



LES + PRODUITS

LE pain bio rustique par excellence :

- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Contient un levain de blé qui lui confère une saveur acidulée*.
- Mie brune et alvéolée.
- Croûte craquante et farinée.

Recette adaptée à vos besoins :

- Bonne hydratation (72%).
- Bénéficie d'une longue fermentation qui favorise le développement des arômes (selon la recette préconisée).

Source de fibres et source de protéines.

* levain désactivé ne permettant pas l'appellation « Pain au levain »

ASTUCES

Nous vous recommandons de ne pas le façonner pour un visuel authentique.

Idéal à tout moment du repas (crudités, viandes, fromage) mais aussi au petit-déjeuner (confiture, miel...).

INFO PRATIQUE

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

PAIN BIO



Mélange équilibré pour la fabrication de pain bio spécial

	Méthode Directe	Pousse Contrôlée et Pousse Lente	Pointage au Froid 24/48/72 h.	
Ingrédients	Pain Bio	1000 g	1000 g	
	Eau	720 g (+/- 20 g)		
	Eau de bassinage	Ajouter jusqu'à 50 g	-	Ajouter jusqu'à 30 g
	Sel de Guérande	18 g		
	Levure	10 g	6 g	
Pétrissage	Batteur / Spirale			
	Température de base	56 °C	54 °C	50 °C
	1 ^{ère} vitesse	5 min.		
	2 ^{ème} vitesse	9 min.		
	Bassinage	À partir de la 5 ^{ème} min. en 2 ^{ème} vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau.	-	À partir de la 5 ^{ème} min. en 2 ^{ème} vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau.
	Axe oblique / Artoflex			
	Température de base	58 °C	56 °C	52 °C
	1 ^{ère} vitesse	5 min.		
	2 ^{ème} vitesse	18 min.		
	Bassinage	À partir de la 15 ^{ème} min. en 2 ^{ème} vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau.	-	À partir de la 15 ^{ème} min. en 2 ^{ème} vitesse, et jusqu'à incorporation de l'eau.
Température de pâte	24 à 25°C		22 à 23°C	
Fermentation et Façonnage	Pointage	1 h 30 (45 min. - 1 ^{er} rabat - 45 min. - 2 ^{ème} rabat optionnel).	1 h avec 1 rabat (30 min. - rabat - 30 min.).	30 min. avec 1 rabat.
	Mise en forme	Étaler le pâton en forme rectangulaire sur une couche très farinée.		-
	Blocage	-	Pousse Contrôlée : 10 à 15 h à 4°C	À 4°C en bac.
	Défente	-	-	Sur couche farinée : 30 min., faire un rabat.
	Mise en forme	-	-	Étaler le pâton en forme rectangulaire sur une couche très farinée.
	Apprêt	45 min. à 25°C	Pousse Contrôlée : 3 h à 18°C Pousse Lente : à partir de 14 h à 8°C	1 h 15 à 1 h 30 à 25°C
	Division	Découper des pavés avec un coupe pâte et les retourner à la mise au four.		
Mise au four	Température de cuisson	240°C (+/- 20°C) - Sécher en fin de cuisson.		
	Dose de buée	Peu de buée.		
	Durée de cuisson	40 à 60 min. (pour 400 g environ).	0 à 60 min. (pour 400 g environ).	
	Ressuage	Sur grille.		

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

Ingrédients
Farine de blé * - Levain de blé déshydraté et désactivé* - Gluten de blé * - Malt d' orge toasté* - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes** (alpha-amylase - Xylanase).
<i>* Issus de l'agriculture biologique.</i>
<i>** Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.</i>
<i>Présence éventuelle d'œuf, de lait, de soja, de graines de sésame et de fruits à coque.</i>

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange	
Énergie (kJ)	1463
Énergie (kcal)	345
Matières grasses (g)	1,8
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	70,1
dont sucres (g)	2,1
Fibres alimentaires (g)	3,1
Protéines (g)	10,6
Sel (g)	0,02