

specials

# Linea







## Description

### Farine

Ingrédients : Flocons de blé, Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300

Structure : Poudre avec morceaux de froment  
Intégralité : 100%

### Pain

Mie : Serrée  
Couleur : Brun moyen  
Odeur : Légère odeur acide

### Valeurs nutritives pain (par 100 g) :\*

Energie	316 kcal/1340 kJ
Hydrates de carbone	62,1 g
Matières grasses	1,6 g
Protéines (Nx6,25)	13,1 g
Fibres alimentaires	8,4 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

25 kg ou vrac

## Remarques

Riche en fibres, minéraux et vitamines.



## Recette

### Ingrédients principaux

LINEA	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

### Pétrissage

Normal	25'
Spirale 1° vitesse	10'
2° vitesse	6'
Pétrin rapide	3'30"
Température de la pâte	25 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

1° repos	15'
2° repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C
Humidité relative	80%

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson	35' - 45'

### Remarques

- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.