



Description

Farine

Ingrédients : Farine de blé, Gluten de blé, Levain de blé (Camp Rémy), Farine de blé malté, Graines (8 %) dont Lin brun, Sésame, Tournesol, Pavot, Miel, Agents de traitement de la farine : Acide ascorbique, Amylase et Hémicellulase

Structure : Blanche avec des céréales et graines

Pain

Mie : Légère

Couleur : Blanc

Odeur : Une odeur agréable de graines et un parfum subtil de miel



Emballage

Sac 25 kg

Remarques

Baguette à la saveur toastée et aux notes aromatiques de miel et de noisette.



Recette

Pain Graines de Talmière

Ingrédients principaux

Baguépi Graines de Talmière	10 kg
Eau*	± 5,9 l
levure	250 g
Sel	170 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	20'
Peser	720 g
Bouler ou allonger (selon la forme souhaitée)	
2° repos	20'
Bouler ou allonger	
Mettre sur tapis fariné	
Apprêt	± 50'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 40'

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

Recette

Pistolets Graines de Talmière

Ingrédients principaux

Baguépi Graines de Talmière	5 kg
Eau*	± 3 l
levure	250 g
Sel	170 g
Améliorant pour pistolets	150 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	4'
	2° vitesse	5'
Diosna	1° vitesse	5'
	2° vitesse	8'
Température de la pâte	24 °C - 25 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	15'
Peser	1,6 kg/30 pcs
Bouler	
2° repos	10'
Portionner avec une diviseuse à pistolets	
Mettre sur une plaque ou sur le tapis fariné et éventuellement allonger pour faire des piccolos	
Apprêt	± 50'

Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 20'

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

Recette

Baguette ou bâtard Graines de Talmière

Ingrédients principaux

Baguépi Graines de Talmière	5 kg
Eau*	± 3,25 l
levure	75 g
Sel	100 g

Pétrissage

Spirale	1° vitesse	7'
	2° vitesse	3'
Batteur-mélangeur 2° vitesse	± 15'	
Température de la pâte	23 °C - 24 °C	

Temps de repos et de levage

Pointage	60'
Donner un rabat	
2° repos	60'
Peser	350 g
Allonger	
Repos	20'
La forme : Allonger pour une baguette ou un bâtard (comme un boulot)	
Laisser reposer entre des toiles de couche ou sur un tapis fariné	
Apprêt	± 40'

Cuisson

Température de cuisson	230 °C
Temps de cuisson (avec vapeur)	± 23'

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