

PAIN PAYSAN

Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial



LES + DU PRODUIT

> Pain rustique au levain de seigle et germes de blé :

- Mie foncée.
- Goût prononcé.
- Répond à la demande des consommateurs qui recherchent plus d'acidité.



ASTUCES

- Se déguste avec des produits du terroir, type charcuterie et fromage, mais aussi avec des viandes.
- Très adapté aux grosses miches et idéal pour confectionner des pains surprises lors des fêtes de fin d'année.
- A proposer au poids ou à la coupe.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN PAYSAN



1 000 g

Pain Paysan



670 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



40 g

Levure



5 + 7 min.

54°C



5 + 14 min.

54°C



25°C

Température de pâte



400 g

Poids



20 + 10 min.

Pointage + Détente



60 à 70 min.

Apprêt



40 à 45 min.

240°C (+/- 20°C)

Buée : quantité identique à une baguette blanche.
Sécher en fin de cuisson.

Pousse contrôlée

Température de base : 50°C - Eau : 660 g (+/- 20 g) - Levure : 20 g -
Sécur'Tolérance ou Sécur'Détente : 5 g - Blocage à 4°C - Réchauffe 3 h à 18°C.

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Fractions de **blé** - **Gluten de blé** - Levain de **seigle** déshydraté et désactivé (fractions de **seigle**) - Germes de **blé** toastés - Malt d'**orge** - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (Xylanase - α -amylase - Cellulase).

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques
qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Présence éventuelle d'œuf, de soja, de lait et de graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle

pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 407
Énergie (kcal)	332
Matières grasses (g)	1,6
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	63,9
dont sucres (g)	1,1
Fibres alimentaires (g)	7,8
Protéines (g)	11,7

Contient des quantités négligeables de sel.



UNIS POUR LE
GOÛT