

PAIN FORGERON

Mélange équilibré pour la fabrication de pain aux céréales et aux graines



LES + DU PRODUIT

- › Pain rustique au levain de seigle*.
- › LE produit de la gamme le plus riche en céréales :
 - 92,5% de céréales - 6% de graines dans le mixe.
 - 3 céréales (blé, seigle, orge).
 - 3 graines (tournesol, sésame, lin brun).
- › Source de protéines et de fibres.

*Levain désactivé ne permettant pas l'appellation "pain au levain".



ASTUCES

- Nous recommandons de ne pas façonner ce produit pour obtenir un visuel plus authentique.
- Se déguste idéalement avec des viandes, du fromage et des crudités.
- S'apprécie également au petit-déjeuner en tartine avec du miel, du beurre ou de la confiture.
- N'hésitez pas à l'utiliser comme base pour des sandwiches rustiques.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



PAIN FORGERON



1 000 g

Pain Forgeron



620 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



30 g

Levure



5 + 12 min.

52°C



5 + 24 min.

52°C



25°C

Température de pâte



400 g

Poids



30 + 15 min.

Pointage + Détente



50 min.

Apprêt



40 min.

240°C (+/- 20°C)

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

Façonnage

Après les 30 min. de pointage, donner un tour puis laisser détendre 15 min.
Diviser au coupe-pâte sans bouler et laisser pousser 50 min. avant d'enfourner.

Pousse contrôlée

Température de base : 53°C - Eau : 610 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** - Levain de **seigle** désactivé - **Graines de sésame** - Graines de tournesol - Graines de lin brun - **Gluten de blé** - Semoule de **soja** - Farine de **blé** malté - Émulsifiant : E472e - Malt d'**orge** - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes* (α -amylase - Xylanase).
Céréales : 92,5% - Graines : 6%

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

Présence éventuelle d'œuf et de lait.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

Énergie (kJ)	1 503
Énergie (kcal)	356
Matières grasses (g)	4,4
dont acides gras saturés (g)	0,7
Glucides (g)	64,6
dont sucres (g)	0,9
Fibres alimentaires (g)	6,4
Protéines (g)	11,2
Sel (g)	0,02



UNIS POUR LE
GOÛT