

# CROISÉ D'ÉPEAUTRE

Mélange équilibré pour la fabrication de pain à la farine d'épeautre



## LES + DU PRODUIT

> Pain peu typé qui permet de se différencier des autres pains rustiques qui ont un goût plus prononcé.

- Mie crème, dense et souple, réhaussée de flocons de blé malté.

> 25% de farine d'épeautre dans le mixe.

> Bonne conservation.



## ASTUCES

- Son goût léger peut être plus marqué avec l'adjonction de pâte fermentée.
- Vous pouvez le distinguer de vos autres pains par sa forme (boule fendue en 4).
- S'associe très bien avec de la viande, de la charcuterie et du fromage.

## INFO PRATIQUE

- Pour utiliser l'appellation "Pain à l'ancienne" en boutique, vous ne devez pas ajouter d'améliorant.

simplifiez votre quotidien

# Moul-Bie



# CROISÉ D'ÉPEAUTRE



1 000 g

Croisé d'Épeautre



680 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



20 g

Levure



5 + 5 min.

54°C



5 + 10 min.

56°C



25°C

Température de pâte



400 g

Poids



1 h 30 (45 min. -  
1 rabat - 45 min.)  
+ 20 min.

Pointage + Détente



60 min.

Apprêt



30 min.

240°C (+/- 20°C)

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

## Façonnage

Bouler et fariner, puis fendre en 4 au rouleau (diamètre 2 cm)

## Cuisson

Fariner avant la mise au four

## Pointage retardé

Température de base : 54°C - Eau : 680 g (+/- 20 g) - Levure : 10 g -  
Pointage : 1 h - Blocage à 4°C

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

## Ingrédients

Farine de **blé** - Farine d'**épeautre (blé)** 25% - Flocons de **blé** malté -  
Farine de **seigle** - **Gluten de blé** - Enzymes\* (α-amylase - Xylanase).

*\*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)	1 465
Énergie (kcal)	346
Matières grasses (g)	1,5
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	68,5
dont sucres (g)	2,6
Fibres alimentaires (g)	5,6
Protéines (g)	11,8
Sel (g)	0,01



UNIS POUR LE  
GOÛT