

ORIGUETTE

Mélange équilibré pour la fabrication de pain aux légumes



LES + DU PRODUIT

› Le pain méditerranéen par excellence :

- Riche en poivrons rouges et verts, tomates déshydratées et herbes de Provence.

› Très adapté pour réaliser des dégustations en boutique et déclencher l'achat d'impulsion pendant le printemps et l'été.



ASTUCES

- Idéal pour l'offre apéritive (mini-baguettes en épi, allumettes feuilletées, cakes méditerranéens...).
- Permet également de confectionner des pains bagnats aux notes provençales et des sandwiches riches en saveurs.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie



ORIGUETTE



1 000 g

Origuette



En torsade :
630 g (+/- 20 g)
En ciabatta :
620 g (+/- 20 g)

Eau



18 g

Sel



En torsade :
30 g
En ciabatta :
20 g

Levure



En ciabatta :
Possibilité
de remplacer
jusqu'à 6% de l'eau.

Huile d'olive



5 + 6 min.
54°C



5 + 12 min.
56°C



25°C
Température de pâte



1 h en bac avec un
rabat à mi-pointage

Pointage



En torsade :
Étaler la pâte, mettre sur
couche. Fariner, détailler
des rectangles d'environ
180 g et torsader. Re-
marque : il est possible
d'entailler le rectangle
dans la longueur avant de
le torsader, pour donner
un effet plus contrasté.

En ciabatta :
Étaler la pâte, détailler en
rectangle (180 g environ).
Mettre sur couche.

Division



En torsade :
40 min.
En ciabatta :
30 min.

Apprêt



En torsade : 20 à 22 min.
240°C (+/- 20°C)

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

En ciabatta : 12 min.

240°C (+/- 20°C)

Beaucoup de buée.

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

Ingrédients

Farine de **blé** - Poireaux déshydratés - Poivrons verts déshydratés - Poivrons rouges déshydratés - **Gluten de blé** - Tomates déshydratées - Herbes de Provence (romarin, thym, sarriette, basilic, marjolaine) - Enzyme* (α -amylase).
Légumes : 5%

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

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

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mixe

| | |
|------------------------------|-------|
| Énergie (kJ) | 1 417 |
| Énergie (kcal) | 334 |
| Matières grasses (g) | 1,3 |
| dont acides gras saturés (g) | 0,2 |
| Glucides (g) | 66,8 |
| dont sucres (g) | 2,4 |
| Fibres alimentaires (g) | 5,0 |
| Protéines (g) | 11,4 |
| Sel (g) | 0,04 |



UNIS POUR LE
GOÛT