



MEULE T80

Farine de blé T80 moulue à la meule de pierre



LES + DU PRODUIT

- › Pour des pains aux saveurs douces :
 - Farine de blé moulue à la meule de pierre.
 - Mie bise et légèrement alvéolée.
 - Belle croûte toastée.
- › Beau volume des produits.
- › Recette adaptée à un process en pointage en froid.



ASTUCES

- Idéal à tout moment du repas (crudités, viandes, fromage) mais aussi au petit déjeuner (confiture, miel...).
- Pensez à varier les formats pour diversifier votre offre en boutique (baguette, tourte, boule, pavé rustique...).
- Pour booster vos ventes, n'hésitez pas à communiquer sur l'utilisation d'une farine moulue à la meule de pierre.

simplifiez votre quotidien

Moul-Bie





MEULE T80

Méthode	Direct	Pointage en Froid
Ingrédients		
Meule T80		1 000 g
Eau		700 g (+/- 20 g)
Température de base	Batteur / Spirale	60°C
	Axe oblique / Artofex	64°C
Frasage		5 min. en 1 ^{ère} vitesse
Autolyse (facultatif)		30 à 60 min.
Sel		18 g
Levure		7 g (+/- 1 g)
Pétrissage		
Batteur / Spirale		
1 ^{ère} vitesse		10 min.
2 ^{ème} vitesse		2 min.
Axe oblique / Artofex		
1 ^{ère} vitesse		15 min.
2 ^{ème} vitesse		4 min.
Température de pâte		24 à 25°C
Fermentation et Façonnage		
Pointage	60 min. - 1 rabat - 60 min.	(Recommandé) 60 min. avec 1 rabat Possibilité de mettre directement au froid
Blocage	-	12 à 14 h à 4°C
Division		500 g
Mise en forme		Allongée avec serrage modéré
Détente	20 min.	60 min. Il faut que les pâtons atteignent au moins 13°C à cœur
Façonnage		En bâtards, rouleaux desserrés
Fleurage		Très léger au tamis pour éviter les excès
Apprêt		30 à 45 min. à 25°C
Mise au four		
Lamage		Coupe polka
Température de cuisson		250°C (+/- 20°C)
Dose de buée		Quantité identique à une baguette blanche
Durée de cuisson	20 à 23 min. environ	(Précuisson) 13 min. en four à sole, sur sole
Ressuage		Sur grille, 30 min.

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

Ingrédient

Farine de blé T80 moulue à la meule de pierre

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de farine

Énergie (kJ)	1 418
Énergie (kcal)	335
Matières grasses (g)	1,5
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	67,0
dont sucres (g)	1,4
dont amidon (g)	65,6
Fibres alimentaires (g)	5,3
Protéines (g)	10,7
Sel (g)	0,01



UNIS POUR LE
GOÛT