

MEULE COMPLÈTE BIO



Farine complète de blé meule bio T150



LES + PRODUITS

Un pain complet bio aux saveurs douces :

- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie foncée.
- Permet de capter une clientèle à fort pouvoir d'achat.

Recette adaptée à vos besoins :

- Bon développement.
- Beau volume.

Source de protéines et riche en fibres :

- Il séduira les consommateurs à la recherche d'un produit au profil nutritionnel bénéfique (64% des consommateurs de pain*).

* Source : U&A pain - TNS SOFRES pour Grands Moulins de Paris - Octobre 2013.

ASTUCES

Idéal à tous les moments du repas (crudités, charcuterie, viande et fromage) mais également au petit déjeuner avec de la confiture ou du miel.

Vous pouvez le proposer en bâtard, en coupe saucisson ou en coupe feuille.

INFO PRATIQUE

Pour utiliser l'appellation « Pain Biologique » en boutique, la boulangerie doit être certifiée par un organisme agréé.

Selon la réglementation Bio : « Au moins 95% des ingrédients agricoles doivent être biologiques. Le pourcentage restant (0 à 5%) peut être en non bio si les ingrédients concernés ne sont pas disponibles en bio ».

MEULE COMPLÈTE BIO



Farine complète de blé meule bio T150

Levain liquide

Levure

Ingrédients	1000 g	Meule complète Bio	1000 g
	20 g pour 20% de levain liquide non salé	Sel de Guérande	18 g
	660 g (+/- 20 g)	Eau	700 g (+/- 20 g)
	2 g	Levure	25 g
	200 à 500 g	Levain liquide	-

Pétrissage	Axe oblique		
	68°C	Température de base	63°C
	5 min.	1 ^{ère} vitesse	5 min.
	5 min.	2 ^{ème} vitesse	5 min.
	25 à 26°C	Température de pâte	25 à 26°C

Fermentation et Façonnage	2 h : rabat à mi-pointage	Pointage	30 min.
	Tourtes : 500 g Baguettes courtes : 300 g	Division	Tourtes : 500 g Baguettes courtes : 300 g
	20 min.	Détente	20 min.
	Tourtes. Baguettes courtes à bouts pointus.	Façonnage	Tourtes. Baguettes courtes à bouts pointus.
	2 h à 2 h 30 à 25°C	Apprêt	1 h à 25°C
	240°C (+/- 20°C). Buée : quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson. Tourtes : 45 min. Baguettes courtes : 25 min.	Cuisson	240°C (+/- 20°C). Buée : quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson. Tourtes : 45 min. Baguettes courtes : 25 min.

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

Ingrédients

Farine complète de **blé** T150 moulue à la meule de pierre* - **Gluten de blé*** - Agent de traitement de la farine : E300 - Enzymes** (alpha-amylase - Xylanase).

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

Présence éventuelle :
œuf, soja, lait, fruits à coque, graines de sésame.

Déclaration nutritionnelle pour 100 g de mélange

Énergie (kJ)	1423
Énergie (kcal)	337
Matières grasses (g)	1,9
dont acides gras saturés (g)	0,3
Glucides (g)	62,5
dont sucres (g)	2,2
Fibres alimentaires (g)	9,9
Protéines (g)	12,4
Sel (g)	0,01