

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS QUOTIDIENS - BIO

# PAIN BIO 3 GRAINES



Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial aux graines biologiques



## LES + PRODUITS

**Un pain bio aux céréales et graines typé :**

- Respecte le cahier des charges des produits issus de l'agriculture biologique.
- Mie brune, parsemée de graines de lin brun, de tournesol et de lin jaune.
- Goût prononcé (contient entre autres de la farine de seigle et du levain de blé\* désactivé et déshydraté).
- Notes sucrées en fin de bouche, dues aux flocons d'avoine et au malt d'orge toasté.

4,9 % de graines dans le mélange.

*\*Levains désactivés ne permettant pas l'appellation "Pain au levain".*

## ASTUCES

Idéal pour accompagner les viandes et les fromages mais aussi au goûter avec de la confiture ou du miel.

Vous pouvez le proposer en pain polka, en boule, en bâtard...

## 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 ».

# PAIN BIO 3 GRAINES



Mélange équilibré pour la fabrication de pain spécial aux graines

	Levain liquide		Levure
Ingrédients	1000 g	<b>Pain Bio 3 Graines</b>	1000 g
	20 g pour 20% de levain liquide non salé	Sel de Guérande	18 g
	620 g (+/- 20 g)	Eau	660 g (+/- 20 g)
	2 g	Levure	30 g
	200 à 500 g	Levain liquide	-
Pétrissage	Axe oblique		
	68°C	Température de base	63°C
	5 min.	1 <sup>ère</sup> vitesse	5 min.
	5 min.	2 <sup>ème</sup> 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.
	Pavés : 400 g Baguettes courtes : 300 g	Division	Pavés : 400 g Baguettes courtes : 300 g
	20 min.	Détente	20 min.
	Pavés en barquettes. Baguettes courtes à bouts pointus.	Façonnage	Pavés en barquettes. 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. Pavés en barquettes : 35 min. Baguettes courtes : 25 min.	Cuisson	240°C (+/- 20°C). Buée : quantité identique à une baguette blanche. Sécher en fin de cuisson. Pavés en barquettes : 35 min. Baguettes courtes : 25 min.
	Sur grille.	Ressuage	Sur grille.

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

Ingrédients
Farine de <b>blé</b> * - Farine de <b>seigle</b> * - Graines de lin brun* - Levain de <b>blé</b> désactivé et déshydraté* - Flocons d' <b>avoine</b> * - Graines de tournesol* - Graines de lin jaune* - <b>Gluten de blé</b> * - Malt d' <b>orge</b> toasté* - Agent de traitement de la farine (E300) - Enzymes** (xylanase, alpha-amylase).
Graines : 4,9 %
* 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)	1467
Énergie (kcal)	347
Matières grasses (g)	3,3
dont acides gras saturés (g)	0,4
Glucides (g)	63,8
dont sucres (g)	1,8
Fibres alimentaires (g)	6,6
Protéines (g)	12,2
Sel (g)	0,01