

## Fiche technique



# DOLMEN

Mixe pour la préparation de pain spécial Dolmen

**La Dolmen est un produit régional avec ses bouts pointus, aux graines de sésame dont la mie est grasse, alvéolée avec une croûte fine et croustillante**

Diagramme de fabrication :

Mixe Dolmen	1 Kg
Eau	640 g

Frasage 5 minutes puis autolyse 30 minutes

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	18 g	18 g
Levure fraîche	8 à 10 g	5 à 7 g

**Pétrin à spirale**

1 <sup>ère</sup> vitesse	10 min + bassiner 6 à 10%
2 <sup>nde</sup> vitesse	2 min (si nécessaire)
Température de pâte en fin de pétrissage	24 - 25°C

	Travail en direct	Travail en différé
	Effectuer 3 rabats toutes les 20 minutes	
Pointage	+ 30 min après le dernier rabat	Au froid (4°C) jusqu'au lendemain Le lendemain, laisser 45 min à T° ambiante
Division	300 - 320 g, mise en forme : légèrement allongée	
Détente	30 min	1 h
Façonnage	2 tours (manuel) longueur 40 cm	
Apprêt (25°C)	30 minutes à 1 heure	
Cuisson (avec buée)	240°C	

Valeurs indicatives selon le matériel et le volume de pâte mis en œuvre. Les adapter aux conditions de travail

Composition :

Farine de blé; Graines de sésame décortiquées; Gluten; Enzymes : hémicellulase et amylase

Conditionnement et conservation :

Sac papier de 25Kg, D.L.U.O. : 6 mois dans un endroit frais et sec

Statut O.G.M. :

Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

Allergènes :

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2003/89/CE, ce produit contient les allergènes suivants : gluten, graines de sésame



# DOLMEN

- Conseils :
- ✓ Fariner légèrement le pain
  - ✓ Couper une extrémité aux ciseaux (longueur de la lame ou du coupe pâte)
  - ✓ Donner de petits coups de lame en épis sur le dessus du pain



Prix de vente conseillé : 1€ pour 300g

Minoteries PAULIC  
Moulin du Gouret  
56920 Saint-Gérand  
Tél. 02 97 51 40 03  
Fax. 02 97 51 44 46