

Fiche technique

GRAINE DE CHAMPION



Mixe pour la préparation de pain spécial Graines de champion

**La "graine de champion" est un pain riche en goût et excellent pour la forme.
Ses petites graines lui donnent un croustillant étonnant**

Diagramme de fabrication :

Mixe graines de champion	1 Kg
Eau	620 g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	20 g	20 g
Levure fraîche	25 g	25 g

	Pétrin à spirale
1 ^{ère} vitesse	5 min
2 ^{nde} vitesse	4 min
Température de pâte en fin de pétrissage	24-25°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	15 min	
Division	Préformer en pâtons	
Détente	15 min	15 min
Façonnage	En baguette	
Apprêt (25°C)	1h00 à 1h30	
Cuisson (avec buée)	240-250°C avec buée pendant 20 à 25 min	

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

Composition :

Farine de blé; Graines (9.5% : Tournesol, lin Brun, Lin Jaune, Millet, Sésame, Pavot); Gluten; Farine de maïs torréfié; Farine de fève; Germe de blé; Farine d'orge maltée et de blé torréfiés; Farine de blé malté; Levure; Enzymes : hémicellulase et amylase; Agent de traitement de la farine : E300

Conditionnement et conservation :

Sacs en 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.



GRAINE DE CHAMPION



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