

Fiche technique

GRAINES DE SOLEIL

Mixe pour la préparation de pain spécial Graines de soleil

Sa forme originale vous apporte du soleil et illumine vos repas

Diagramme de fabrication :

Mixe graines de soleil	1 Kg
Eau	610g à 630g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	22g	22g
Levure fraîche	25g	25g

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

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	30min	30min
Division	Peser puis préformer les pâtons	
Détente	20min	20min
Façonnage	Façonner en couronne	
Apprêt (25°C)	1h à 1h30	
Cuisson (avec buée)	240°C avec buée	

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

Composition :

Farine de blé; Graines (8.75% : Lin Brun, Lin Jaune, Tournesol; Millet, Sésame, Pavot); Gluten; Germe de blé fermenté; Farine d'orge maltée et torrifiée; Farine de fève; Extrait de chicorée; Levure; Farine de blé malté; 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.



GRAINES DE SOLEIL



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