

Fiche technique

LE MONTAGNOU

Mixe pour la préparation de pain spécial Montagnou

Sa forme de bâtard avec sa touche farinée, cache une savoureuse mie colorée aux arômes de blé et levain de seigle.

Diagramme de fabrication :

Mixe Montagnou	1 Kg
Eau	710 g + 60 g au bassinage

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	22 g	22 g
Levure fraîche	8 à 10 g	8 à 10 g

	Pétrin à spirale
1 ^{ère} vitesse	9 min
2 ^{nde} vitesse	2 à 3 min
Température de pâte en fin de pétrissage	24-25°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	En masse 1h un rabat	
	En masse 1h00	En masse 1h00
Division	Vider la pâte directement du bac	
Farine et détailler au coupe pâte sans peser		
Cuisson (avec buée)	250°C avec buée pendant 40 à 60 min	

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

Composition :

Farine de blé; Gluten; Farine de seigle; Levain de seigle; 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



LE MONTAGNOU

Conseils : ✓ Fariner légèrement le pain



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