

Fiche technique

TRADINOIRE

Mixe pour la préparation de pain spécial Tradinoire

Sa forme en quart de cercle montre toute l'originalité de ce pain au mélange de farine de blé noir et de froment qui développe tous ses arômes en bouche

Diagramme de fabrication :

Mixe Tradinoire	1 Kg
Eau	580 g
Pâte fermentée	250 g

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	22 min	22 min
Levure fraîche	20 min	20 min

	Pétrin à spirale
1 ^{ère} vitesse	6 min
2 ^{nde} vitesse	4 min
Température de pâte en fin de pétrissage	24-25°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	Pointage en masse 1h00	
Division	En 350 ou 550 g	
Détente	15 à 20 min	15 à 20 min
Façonnage	En forme de crêpes (voir au dos)	
Apprêt (25°C)	1h00 à 1h15	
Cuisson (avec buée)	240-250°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; Farine de blé noir; Gluten; Farine de fève; 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. :

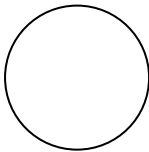
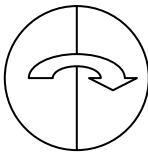
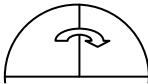
Conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis

Allergènes :

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



TRADINOIRE

Étaler le pâton en un disque de 30 - 40 cm de diamètre	Le plier en 2	Le replier encore en 2
		



Le façonnage en forme de crêpe

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