

Fiche technique

TRADITION FRANÇAISE

Mixte pour la préparation de pain spécial Tradition française

Cette baguette connue de tous, allie une croûte craquante et une mie agréable en bouche

Diagramme de fabrication :

Mix tradition française	1 Kg
Eau	660g. Plus 6 à 8 % de bassinage

	Travail en direct	Travail en différé
Sel	18 g	18 g
Levure fraîche	10 g	6g

	Pétrin à spirale
1 ^{ère} vitesse	10 min dont bassinage
2 ^{nde} vitesse	2 min dont bassinage
Température de pâte en fin de pétrissage	24°C

	Travail en direct	Travail en différé
Pointage	1 heure dont 2 rabats	40 min dont 2 rabats
Division	320 g	
Détente	30 min	1 heure
Façonnage	Manuel ou mécanique	
Apprêt (25°C)	De 30 min à 1 heure	
Cuisson (avec buée)	20 à 25 min à environ 260°C	

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

Composition :

Farine de blé; Gluten; Enzyme : amylase

Caractéristiques physico-chimiques :

Humidité <15%
Protéines 11-13%
Temps de chute > 260s

Rhéologie : (Alvéographe Chopin)

W : 190-250 (10⁻⁴J)
G : 17-22
P/L : 0.8-1.5

Origine des blés :

100% français

Conditionnement et conservation :

Vrac et 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



TRADITION FRANÇAISE



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