

FARINES PURES BIO

KHORASAN



Notre farine de Khorasan, issue de l'agriculture biologique, permet de réaliser des pains à la saveur douce de noisette avec une belle croûte croustillante et une mie très moelleuse. Ces pains sauront se marier avec tous les mets.

Le blé Khorasan est une variété de blé très ancienne, originaire d'Egypte, qui n'a jamais été génétiquement modifiée.

Cette farine de Khorasan BIO est issue du broyage des grains sur meules de pierre pour conserver l'intégralité du grain (amande, germe et enveloppes). Elle concentre ainsi toute sa richesse en fibres, nutriments, vitamines, oligo-éléments et protéines. Très intéressante d'un point de vue nutritionnel, cette farine permet de fabriquer des pains plus digestes, ce qui est recherché chez les personnes intolérantes au gluten.



KHORASAN



Nous recommandons l'utilisation d'un levain dur biologique pour faciliter le travail de panification. Il apportera également une petite pointe d'acidité et permettra une meilleure conservation du pain.

Farine de Khorasan bise pour pain biologique

INGRÉDIENT : Farine de BLÉ KHORASAN biologique

ALLERGÈNES : Céréales contenant du gluten (blé)

CONDITIONNEMENT : Sac de 25 kg



VALEURS NUTRITIONNELLES	QUANTITÉ POUR 100 G DE PAIN
VALEURS ÉNERGÉTIQUES	985 KJ / 233 KCAL
Matières grasses	1,6 g
dont acides gras saturés	0,1 g
Glucides	44,3 g
dont sucres	0,0 g
Protéines	8,2 g
Fibres	5,7 g
Sel	1,8 g

RAFRAÎCHI DU LEVAIN DUR

FARINE DE KHORASAN BIO BISE	1000 g
Eau 5/10°C	500 g
Levain chef	500 g

MODE D'EMPLOI	RECETTE AU LEVAIN DUR*	
REMISE EN ŒUVRE	Direct	
FARINE DE KHORASAN BIO BISE	1000 g	100%
Eau	800 g	80%
Eau de bassinage	50 g	5%
Levure	5 g	0,5%
Sel	20 g	2%
Levain dur** non salé	400 g	40%
DIAGRAMME		
Température de base	52-56°C	
Pétrissage***	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Spirale ou batteur	9 min	2 min
Température de pâte en fin de pétrissage	23°C	
Pointage en bac	30 min / rabat / puis 30 min	
Division	900 g (poids recommandé)	
Façonnage	En pavé	
Apprêt	30 min	
Cuisson***	20/25 min à 250°C en moyenne - Séchage à four tombant	

* Se référer à la réglementation pour prétendre à l'appellation Pain au levain.

** Le levain dur de consistance pâteuse peut être remplacé par une pâte fermentée.

*** Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en oeuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.