

LA TRADITION BIO



Farine de haute qualité
BIO 100% FRANÇAISE,
pour une véritable
baguette de tradition.



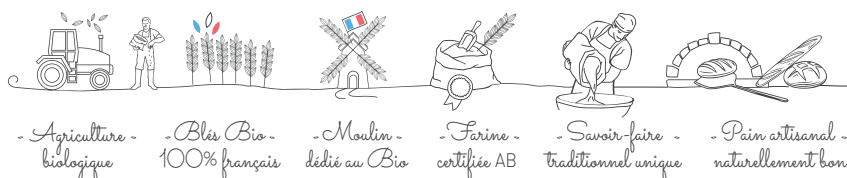
Notre **farine BIO sans additif** donnera une baguette de tradition **riche en goût, à la mie fondante et alvéolée, et à la croûte fine et croustillante** d'une belle couleur dorée.

Pour révéler toutes les qualités de notre farine de **tradition BIO 100 % française**, nous vous recommandons l'utilisation d'un **levain liquide biologique**.

BLÉ **BIO**
100 %
FRANÇAIS

Farine
biologique
certifiée

Farine
sans additif



LA TRADITION BIO

Pour le meilleur des pains bio,
cette FARINE DE HAUTE QUALITÉ
est issue d'une AGRICULTURE BIOLOGIQUE
100% française.



INGRÉDIENTS :

Farine de blé biologique

ALLERGÈNES :

Céréales contenant du gluten (blé)

CONDITIONNEMENT :

Sac de 25 kg

VALEURS NUTRITIONNELLES

Quantité pour
100 g de pain

Valeurs énergétiques	1182 kJ / 279 kcal
Matières grasses	1,2 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	54,5 g
dont sucres	0,0 g
Protéines	7,6 g
Fibres	2,3 g
Sel	1,8 g

MODE D'EMPLOI	VERSION CLASSIQUE				VERSION AU LEVAIN LIQUIDE ⁽¹⁾			
REMISE EN ŒUVRE	Direct		Pointage retardé		Direct		Pointage retardé	
LA TRADITION BIO	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	680 g	68 %	680 g	68 %	680 g	68 %	680 g	68 %
Autolyse	60 min				60 min			
Eau de bassinage	40/60 g	4/6 %	40/60 g	4/6 %	20/40 g	2/4 %	20/40 g	2/4 %
Levure	15 g	1,5 %	10 g	1 %	15 g	1,5 g	8 g	0,8 %
Sel	18 g	1,8 %	18 g	1,8 %	18 g	1,8 %	18 g	1,8 %
Levain liquide ⁽¹⁾	-	-	-	-	100 g	10%	100 g	10 %
DIAGRAMME								
Température de base	60/64°C		52/56°C		60/64°C		52/56°C	
Pétrissage ⁽²⁾	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Axe oblique	5 min	10/12 min	5 min	10/12 min	5 min	10/12 min	5 min	10/12 min
Spirale ou batteur	8 min	2/3 min	8 min	2/3 min	8 min	2/3 min	8 min	2/3 min
T°C de pâte en fin de pétrissage	23/25°C		22/24°C		23/25°C		22/24°C	
Pointage (en cuve ou en bac)	2 h avec un rabat		30 min puis 15-18 h à 4°C		2 h avec un rabat		30 min puis 15-18 h à 4°C	
Division	330/350 g				330/350 g			
Détente	20 min		45-60 min		20 min		45-60 min	
Façonnage	Baguette de 45-50 cm				Baguette de 45-50 cm			
Apprêt	1 h				1 h			
Cuisson ⁽²⁾	17/22 min à 250°C en moyenne				17/22 min à 250°C en moyenne			

(1) Se référer à la réglementation pour prétendre à l'appellation Pain au Levain.

(2) Les temps de pétrissage et de cuisson sont indicatifs et dépendent du matériel et du volume de pâte mis en œuvre. Ils doivent être adaptés aux conditions de travail.



La CULTURE du BON PAIN