

LA MEULE BISE BIO



Farine de haute qualité
BIO 100% FRANÇAISE,
issue d'un procédé traditionnel,
pour des pains semi-complets.



Notre **farine BIO sans additif** donnera
un **pain rustique** d'une belle couleur toastée
et à la **mie bise et grasse**.



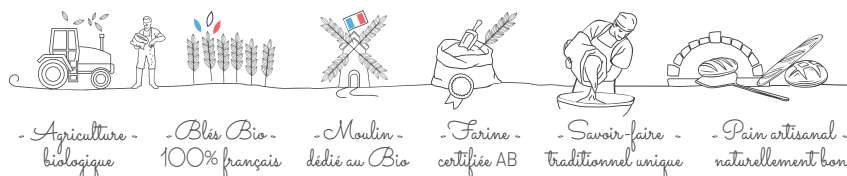
Ecrasée sur **meule***, notre **farine BIO 100% française** révélera toutes
ses saveurs en étant travaillée
avec du **levain dur biologique**.

*La mouture sur meule permet de conserver les éléments nobles du blé
et de préserver toutes leurs qualités gustatives et nutritionnelles.

Blé BIO
100 %
français

Farine
biologique
certifiée

Farine
sans additif



- Agriculture -
biologique

- Blés Bio -
100% français

- Moulin -
dédié au Bio

- Farine -
certifiée AB

- Savoir-faire -
traditionnel unique

- Pain artisanal -
naturellement bon



LA MEULE BISE 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	1154 kJ / 273 kcal
Matières grasses	1,1 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	52,5 g
dont sucres	0,0 g
Protéines	8,0 g
Fibres	1,1 g
Sel	1,8 g

MODE D'EMPLOI	VERSION CLASSIQUE				VERSION AU LEVAIN DUR ⁽¹⁾			
REMISE EN ŒUVRE	Direct		Pousse lente		Direct		Pousse lente ^(recommandée)	
LA MEULE BISE BIO	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau	700 g	70 %	700 g	70 %	700 g	70 %	700 g	70 %
Autolyse	1 h				1 h			
Eau de bassinage	80/100 g	8/10 %	40/100 g	4/10 %	80/100 g	8/10 %	40/100 g	4/10 %
Levure	10 g	1 %	5 g	0,5 %	6 g	0,6 %	3 g	0,3 %
Sel	18 g	1,8 %	18 g	1,8 %	20 g	2 %	20 g	2 %
Levain dur ⁽²⁾	-	-	-	-	200 g	20 %	200 g	20 %
DIAGRAMME								
Température de base	60/64°C		52/56°C		60/64°C		52/56°C	
Pétrissage ⁽³⁾	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
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)	1 h avec une mise en forme et un rabat				1 h avec une mise en forme et un rabat			
Division	Poids recommandé 500 g				Poids recommandé 500 g			
Détente	20 min				20 min			
Façonnage ⁽⁴⁾	Formes simples recommandées (miche / bâtard...)				Formes simples recommandées (miche / bâtard...)			
Apprêt	2 h		15 h à 8/10°C		2 h		15 h à 8/10°C	
Cuisson ⁽³⁾	20/30 min à 250°C en moyenne - Séchage à four tombant				20/30 min à 250°C en moyenne - Séchage à four tombant			

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

(2) Le levain dur de consistance pâteuse peut être remplacé par une pâte fermentée.

(3) 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.

(4) Nous vous conseillons l'utilisation de nos bannetons en rotin pour le façonnage de vos pains.



La CULTURE du BON PAIN

