



Accompagne les
viandes en sauce
et les fromages
au goût relevé.

PAIN DES BOIS

*Recette originale par la présence de graines de lin et de tournesol,
ce pain rustique aux saveurs de levain* offre un agréable croquant en bouche.*

**L'appellation « Pain au levain » n'est pas autorisée.*



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

PAIN DES BOIS

Préparation prête à l'emploi (avec sel) pour la fabrication de pain spécial rustique aux graines

Ingrédients : Farine de **blé** - Farine de **seigle** - Gluten de **blé** - Graines de lin brun - Graines de tournesol - Levain de **blé** dévitalisé déshydraté - Sel (1,8 %) - Son de **blé** - Farine de **seigle** malté toasté - Acidifiants : E270 et E327 - Emulsifiant : E471 - Agent de traitement de la farine : acide ascorbique - Enzymes* : amylase (**blé**) et xylanase (**blé**). (Total graines = 7 %).

Allergènes : Céréales contenant du gluten (blé, seigle).

* Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarés dans les produits cuits.



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES		VALEURS NUTRITIONNELLES	Pour 100 g de produit fini
SAVEURS		VALEURS ÉNERGÉTIQUES	916 kJ / 219 kcal
Le levain et les graines apportent un goût acidulé et une saveur de noisettes grillées.		Graisses	3,2 g
MIE		dont acides gras saturés	0,6 g
Une mie brune, parsemée de graines.		Glucides	35 g
CROÛTE		dont sucres	1,1 g
Une croûte ambrée et moelleuse.		Fibres alimentaires	3,9 g
		Protéines	10 g
		Sel	1,1 g



MODE D'EMPLOI		VERSION CLASSIQUE				VERSION AUTHENTIQUE goût plus typé			
		DIRECT		FROID		DIRECT		FROID	
RECETTE									
MÉLIOR PAIN DES BOIS		1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %	1000 g	100 %
Eau		680/700 g	68/70 %	670/690 g	67/69 %	700 g	70 %	700 g	70 %
Levure		20 g	2 %	10 g	1 %	12 g	1,2 %	8 g	0,8 %
Eau (Bassinage)		-		-		80 g	8 %	80 g	8 %
DIAGRAMME									
		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**	Axe oblique ou similaire	5 min	15/18 min	5 min	15/18 min	5 min	15/18 min	5 min	15/18 min
	Spirale ou batteur	5 min	8/10 min	5 min	8/10 min	5 min	8/10 min	5 min	8/10 min
		Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (3 à 6 %)				Possibilité de bassinage en fin de pétrissage (10 à 15 %)			
Température de pâte en fin de pétrissage		24/26°C		22/24°C		23/25°C		22/24°C	
Pointage (en bac)		60 min avec 1 rabat (facultatif) à 30 min		30 min		120 min			
Blocage au froid positif		-		6h mini - 48h maxi à 2/4°C		-			
Détente après division		20 min		45 min		20 min			
Façonnage		Torchon / Pavé / Bâtard éclaté bouts légèrement pointus				Boule (800-1200 g) tourne à gris			
Apprêt/Réchauffe		40/60 min à 25°C		60/75 min à 22/24°C		120 min à 12°C		Pousse lente : 18h à 8°C	
Cuisson**		30/35 min à 230/250°C				30 min à 220°C + 15 min à 235°C			

** 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.