



Sans arômes
& acidifiants artificiels

Sans émulsifiants

Sans épaississants

Sans stabilisants



Accompagne
parfaitement les
fruits de mer,
poissons et les
produits fumés.

SEIGLE BAVAROIS

Ce pain source de fibres et de protéines est composé de farine de blé et de farine de seigle.
Il permet de fabriquer des recettes originales, comme de délicieux benoîtons aux raisins secs,
ou plus classiques, comme des bâtards à couper en tranches. Il convient très bien aux repas de fêtes.



Filière blé
100% France



Bonnes pratiques
agricoles



Sans traitement des blés
après récolte



Traçabilité
garantie

SEIGLE BAVAROIS

Préparation prête à l'emploi (avec sel)
pour la fabrication de pain spécial au seigle.

Ingrédients : Farine de **blé** – Farine de **seigle** – Gluten de **blé** – Sel (1,8 %) – Levain de **seigle** dévitalisé déshydraté – Farine de **blé** malté toasté – Levain de **blé** dévitalisé déshydraté – Farine de **seigle** malté toasté – Fibre de sarrasin – Agent de traitement de la farine : acide ascorbique – Enzymes* : cellulase, glucose-oxydase (**blé**), transglutaminase (**blé**), xylanase (**blé**) et amylase (**blé**).

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

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



Conditionnement :
sac de 25 kg.

SPÉCIFICITÉS ORGANOLEPTIQUES

SAVEURS

Pain au doux parfum de seigle avec une pointe d'acidité.

MIE

Une mie souple et brune, avec des nuances de gris.

CROÛTE

Une belle croûte brun doré.

VALEURS NUTRITIONNELLES

VALEURS ÉNERGÉTIQUES

Pour 100 g
de produit fini

909 kJ / 217 kcal

Graisses	1,1 g
dont acides gras saturés	0,2 g
Glucides	39 g
dont sucres	1,0 g
Fibres	3,9 g
Protéines	9,4 g
Sel	1,2 g

NUTRI-SCORE



Source de protéines

Source de fibres

MODE D'EMPLOI

DIRECT

FROID

RECETTE

MÉLIOR SEIGLE BAVAROIS

1000 g

100 %

1000 g

100 %

Eau

720/740 g

72/74 %

710/730 g

71/73 %

Levure

20 g

2 %

20 g

2 %

Mélior Direct & Froid ou

Mélior Viennoiseries & Pains Spéciaux (facultatif)

—

3/5 g

0,3/0,5 %

DIAGRAMME

		1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse	1 ^{ère} vitesse	2 ^{ème} vitesse
Pétrissage**	Spirale ou batteur	5 min	2/5 min	5 min	2/5 min
Température de pâte en fin de pétrissage		22/25°C		22/24°C	
Pointage		20 min		10 min	
Détente après division		20 min		20 min	
Façonnage		Bâtard / Boule - Lamer au façonnage			
Température de blocage au froid		—		2/4°C	
Apprêt/Réchauffe		40/60 min à 25°C		120/150 min à 18°C	
Cuisson**		35/40 min à 220/240°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.