



AGRANO

Bio Epeautre et Levain

Pain biologique à la farine de blé et d'épeautre

Farine élaborée
100%



Bio Epeautre et Levain

Un mélange de farines de blé, d'épeautre et de mouture d'épeautre biologiques pour réaliser des pains et baguettes à la croûte fine qui renferment une mie moelleuse à la saveur légère et subtile de noix.



Produit	Réf.	Poids
Bio Epeautre et Levain 100%	1-42-009017	25 kg

Avantages

- Des résultats réguliers et homogènes dans les différentes méthodes de travail,
- Une pâte facile à travailler, non collante, pour une polyvalence de façonnage,
- Un pain adapté aux clients soucieux de leur alimentation, sans sacrifices sur le goût.

Croûte

Fine Epaisse

Mie

Aérée Dense

Saveur

Douce Intense

Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Bio Epeautre et Levain 100%	1000 g	1000 g	1000 g
Eau	600 - 650 g	600 - 650 g	600 - 650 g
Levure	20 - 30 g	8 - 12 g	8 - 12 g
Pétrissage selon matériel	Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve		
Température de la pâte	24 - 26°C	24 - 26°C	24 - 26°C
Pointage bac	15 - 20 min	15 - 20 min	15 - 20 min
Poids des pâtons	En miche ou en boule légèrement plate : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g		Poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis
Blocage au froid	-	Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel	5 - 8°C 12 à 24 heures
Apprêt	40 - 45 min		
Poids des pâtons	-	-	En miche ou en boule légèrement plate : jusqu'à 600 g / Baguette : 350 g
Cuisson à 230°C	40 min environ selon le poids		

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier selon le matériel utilisé.

L'astuce nutrition

Céréale ancestrale, l'épeautre est très prisée depuis le Moyen-Age pour ses qualités nutritionnelles. Composée de 11,6% de protéines, 2,7% de lipides et 2% de minéraux, l'épeautre est source d'acides gras et d'acides aminés essentiels, mais aussi de vitamines (B1 et B2), minéraux (potassium, calcium et magnésium) et oligo-éléments (zinc, fer, cuivre).



fédère les marques

