



AGRANO

Vitalis Graines de Lin

Pain et baguette aux graines de lin

Farines élaborées
50% & 100%



Vitalis Graines de Lin

Un mélange original de farines de blé, de seigle et de graines de lin pour réaliser des pains et baguettes à la croûte craquante qui renferment une mie claire, bien alvéolée, riche en graines.

Les graines de lin apportent une saveur légèrement sucrée proche de celle des noix. Elles sont une source naturelle d'oméga 3 : 100 g de pain façonné avec les farines élaborées Vitalis 50% ou 100% contiennent 3,5 g de graines de lin soit 50% des apports journaliers recommandés en oméga 3 pour un adulte.



Produit	Réf.	Poids
Vitalis Graines de Lin 50%	1-42-008939	10 kg
Vitalis Graines de Lin 100%	1-42-009055	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,
- Une sacherie disponible pour les formats baguettes.



Farines élaborées

Vitalis Graines de Lin 50%	500 g	OU	Vitalis Graines de Lin 100%	1000 g
Farine T55	500 g			

Mise en œuvre

Recette	Direct	Différé	
		Façonné	Bac
Eau	600 g environ	600 g environ	600 g environ
Levure	30 - 40 g	12 g	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	20 - 30 min	20 - 30 min	20 - 30 min
Poids des pâtons	Boule : jusqu'à 600 g / Baguette : jusqu'à 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	60 - 90 min		-
Poids des pâtons	-	-	Baguette : jusqu'à 350 g
Cuisson à 240-250°C	25 - 40 min selon le poids		

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

L'astuce saveur

Pour un goût plus prononcé, rouler les pâtons humidifiés dans la farine élaborée Vitalis Graines de Lin avant l'apprêt.

L'astuce snacking

Grâce à ses notes toastées, légèrement sucrées, et à son craquant, les pains et baguettes façonnés avec les farines élaborées Vitalis Graines de Lin 50% et 100% s'associent parfaitement aux jambons cuits, blancs de dinde, de poulet et crudités pour réaliser de nombreuses recettes de sandwiches et tartines.



fédère les marques

