



Version: 27.05.25

# MBZ

MBZ se présente sous forme d'une poudre fine, de couleur blanche à légèrement crème, au goût et à l'odeur neutres. En panification, elle permet d'obtenir une mie aérée et régulière, grâce à son taux de protéines équilibré.

## FARINE

Ingrédients:	Farine de blé
Structure:	Poudre fine
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé)

## VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	340
Energy kJ:	1441
Matières grasses:	1,4 g
Hydrates de carbone:	68,4 g
Fibres alimentaires:	3,2 g
Protéines (Nx6,25):	11,8 g

## PAIN

Mie:	Aérée
Odeur:	Neutre
Couleur:	Blanc ou légèrement crème

## EMBALLAGE

25 kg

## REMARQUES

Farine obtenue après mouture de blés sélectionnés, après tamisage et mélange. Longue conservation (date de production + 6 mois). A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.



## Ingrédients principaux

MBZ:	5 kg
Eau:	2,9 l
Levure:	100 g
Sel:	85 g
Levain:	1,25 kg

## Pétrissage

Normal:	20'
Spirale: 1° vitesse	4'
2° vitesse	3'

## Température de la pâte

26 °C - 27 °C

## RECETTE

### Temps de repos et de lavage

1° repos: 30'

Rabbât

2° repos: 30'

Peser: p. ex. 720 g

Bouler ou étirer

Repos: 15'

Inciser et mettre dans des formes à pain

Apprêt: ± 60'

### Cuisson

Température de cuisson: 220 °C

Temps de cuisson avec vapeur pour des pains de 720 g : 40'

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.

