



Version: 27.05.25

# Fleur d'épeautre

## basics

La farine Fleur d'épeautre se distingue par son goût délicatement noisette et sa très bonne capacité d'hydratation, permettant d'obtenir une mie à la fois souple et aérée. Sa granulométrie fine facilite un pétrissage doux, tout en garantissant une structure régulière et une conservation prolongée, surtout si l'on ajoute légèrement de matière grasse en fin de malaxage.

### FARINE

Ingrédients:	Farine d'épeautre
Couleur:	Blanc
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Epeautre)

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	335
Energy kJ:	1424
Matières grasses:	1,1 g
Fibres alimentaires:	2,5g
Hydrates de carbone:	70,6 g
Protéines:	10,8 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### PAIN

Mie:	Régulière
Couleur:	Légèrement crème

### EMBALLAGE

25 kg

### REMARQUES

La gamme 'Basics' se compose de farines qui sont produites à base d'épeautre et de seigle, éventuellement en mélange avec des froments.

### Ingrédients principaux

FLEUR D'EPEAUTRE:	10 kg
Eau*:	± 5,6 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

### Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en 1<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter ensuite le sel en 2<sup>o</sup> vitesse.
- Ajouter éventuellement la matière grasse à la fin du pétrissage pour obtenir une structure plus fine et une meilleure conservation.

### Pétrissage

Pétrin rapide:	3'
Spirale:	1 <sup>o</sup> vitesse 4'
	2 <sup>o</sup> vitesse 4'
Diosna:	1 <sup>o</sup> vitesse 5'
	2 <sup>o</sup> vitesse 10'
Batteur - Mélangeur	
	1 <sup>o</sup> vitesse 3'
	2 <sup>o</sup> vitesse 10'

Température de la pâte: 26 °C - 28 °C



### RECETTE

### Temps de levage

Pointage:	1) 15' 2) 15'
Repos:	15'
Aprêt:	45' - 60'
Température de levage:	32 °C - 34 °C
Humidité relative:	75 % - 85 %

### Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	45' - 50'

### Remarques

- En fonction du volume et de la structure souhaitée, on peut supprimer un pointage.
- L'ajout de 2 % d'une émulsion grasse exerce un effet positif sur la souplesse et la structure.
- Pour le pain spécial, ajouter les ingrédients nécessaires selon les dispositions légales.

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

