



Version: 27.05.25

Primo
classics

La farine PRIMO est un mélange de farine de blé, de farine de blé malté et d’enzymes naturelles. Elle garantit une pâte souple et un pain léger et bien développé. Le pain obtenu est d’un blanc ou légèrement crème et présente une odeur neutre, parfaite pour s’adapter à toutes les recettes et goûts.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes: Amylase (blé), Xylanase (blé), Acide ascorbique E300.

Protéines: 11

Taux de cendres : 0,68

Absorption: 57,5

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Malt).
Peut contenir des traces de Seigle et d’Épeautre

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal: 340

Energy kJ: 1441

Hydrates de carbone: 69,7 g

Matières grasses: 1,4 g

Protéines (Nx6,25): 10,5 g

Fibres alimentaires: 3,2 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre

Couleur: Blanc ou légèrement crème

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

REMARQUES

Convient également pour les
feuilletages et les pâtes grasses.

Ingrédients principaux

PRIMO 10 kg

Eau*: ± 5,750 l

Levure: 250 g

Sel: 170 g

Pétrissage

Normal: 20'

Spirale: 1° vitesse 3'

2° vitesse 6'

Pétrin rapide: 2'15"

Température de la pâte: 25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos: 20'

2° repos*: 20'

Apprêt**: 45' - 60'

Température de levage: 32 °C

Humidité relative: 80%

Cuisson

Température de cuisson: 220 °C

Temps de cuisson: 35' - 45'

Remarques

Pour le pain spécial, ajouter les
ingrédients nécessaires selon
les dispositions légales.

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

