



Version: 27.05.25

Uno

La Farine de Blé UNO est une farine polyvalente, issue d'un blé soigneusement moulu, avec une teneur en protéines équilibrée idéale pour la panification. De couleur blanche à crème et à l'odeur neutre, elle offre une bonne capacité d'absorption et des performances régulières en boulangerie.

FARINE

| | |
|------------------|------------------------------------|
| Ingrédients: | Farine de blé |
| Protéines: | 10,5 |
| Taux de cendres: | 680 |
| Absorption: | ± 57 |
| Allergènes: | Céréales contenant du gluten (Blé) |

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

| | |
|----------------------|--------|
| Energie kcal: | 335 |
| Energy kJ: | 1424 |
| Matières grasses: | 1,1 g |
| Hydrates de carbone: | 72,1 g |
| Fibres alimentaires: | 2,5 g |
| Protéines (Nx6,25): | 9,3 g |

PAIN

| | |
|----------|---------------------------|
| Odeur: | Neutre |
| Couleur: | Blanc ou légèrement crème |

EMBALLAGE

25 kg

REMARQUES

Pur froment indigène



RECETTE

Ingrédients principaux

| | |
|---------|---------|
| Uno: | 10 kg |
| Eau*: | ± 5,7 l |
| Levure: | 250 g |
| Sel: | 170 g |

Pétrissage

| | |
|----------------|---------------------------|
| Normal: | 20' |
| Spirale: | 1 ^o vitesse 3' |
| | 2 ^o vitesse 6' |
| Pétrin rapide: | 2'15" |

Température de la pâte

25 °C - 27 °C

Temps de repos et de lavage

| | |
|------------------------|-----------|
| 1 ^o repos: | 15' |
| 2 ^o repos: | 15' |
| Apprêt: | 45' - 60' |
| Température de lavage: | 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.

