



Version: 27.05.25

MBD

MBD 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

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie:	Aérée	25 kg
Odeur:	Neutre	
Couleur:	Blanc ou légèrement crème	

EMBALLAGE

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

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

Pétrissage

Spirale:	1 ^o vitesse	4'
	2 ^o vitesse	3'

Température de la pâte

26 °C - 27 °C

RECETTE

Temps de repos et de lavage

1^o repos: 30'

Rabbât

2^o 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.

