



## 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° 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.

