



Version: 27.05.25

Fleur de seigle

basics

La farine Fleur de seigle séduit par sa saveur chaleureuse et légèrement acidulée, typique des pains rustiques. Grâce à sa teneur élevée en fibres et en agents de saveur naturels, elle confère au pain une mie aérée mais moelleuse, avec une croûte bien colorée après cuisson.

FARINE

Ingrédients:	Farine de seigle
Structure:	Poudre fine
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Seigle)

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Energie kcal:	333
Energy kJ:	1410
Matières grasses:	1,0 g
Fibres alimentaires:	6,5 g
Hydrates de carbone:	71,1 g
Protéines:	6,6 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Mie:	Aérée
Couleur:	Blanc

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.



RECETTE

Ingrédients principaux

FLEUR DE SEIGLE:	10 kg
Eau*:	± 8,5 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g
Gluten (10%):	1 kg

Préparation

- Mélanger la farine, l'eau et la levure en
- Ajouter ensuite le sel en 2° 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 ° vitesse 5'
	2 ° vitesse 5' - 6'
Diosna:	1 ° vitesse 5'
	2 ° vitesse 15'
Batteur - Mélangeur	
	1 ° vitesse 3'
	2 ° vitesse 10'

Température de la pâte: 26 °C - 28 °C

Temps de levage

Pointage:	1) 15' 2) 15'
Repos:	15'
Apprêt:	45' - 60'
Température de levage:	32 °C - 34 °C
Humidité relative:	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.

