



# Flocons

## basics

Les Flocons font partie de la gamme des farines Basics, des farines intégrales de froment qui conservent tous les éléments du grain. Naturellement riches en protéines, vitamines et minéraux, elles offrent la saveur typique du grain entier. Ces flocons doivent être trempés avant utilisation et peuvent être utilisés tels quels avec l'ajout de gluten. Ils permettent d'obtenir une mie à structure grossière et de couleur gris foncé, idéale pour des pains rustiques et nutritifs.

### FARINE

Ingédients: Flocons de blé  
Structure: Grains de froment aplatis  
Absorbtion: 100 %  
Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé)

### VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	299
Énergie kJ:	1267
Hydrates de carbone:	58.3g
Matières grasses:	1.8g
Protéines (Nx6,25):	12.3g
Fibres alimentaires:	12.2g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

### PAIN

Mie: Structure grossière  
Couleur: Gris foncé

### EMBALLAGE

20 kg



### RECETTE

#### Ingédients principaux

FLOCONS:	10 kg
Gluten de froment:	800 g à 1 kg
Eau*:	± 7,5 l
Levure:	250 g
Sel:	170 g

#### Temps de levage

Pointage	1) 15' 2) 15'
Repos	15'
Apprêt	45' - 60'
Température de levage	32 °C - 34 °C
Humidité relative	75 % - 85 %

#### Préparation

- Laisser tremper la farine quelques heures au préalable avec ± 60 % d'eau.
- Mélanger la farine qui a trempé avec le reste de l'eau, le gluten et la levure en 1° vitesse.
- 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.

#### Cuisson

Température de cuisson:	220 °C
Temps de cuisson:	45' - 50'

#### Remarques

- La quantité de gluten peut être adaptée en fonction du volume et de la structure souhaitée.
- 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.

#### Pétrissage

Pétrin rapide	3'30"
Spirale 1° vitesse	9'
2° vitesse	6'
Diosna 1° vitesse	15'
2° vitesse	15'
Batteur - Mélangeur 1° vitesse	15'
2° vitesse	15'
Température de la pâte	26 °C - 28 °C

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

