



Version: 27.05.25

Arenal

classics

La farine ARENAL est une farine de froment à mouture fine, riche en protéines. Elle offre une excellente force boulangère, idéale pour la réalisation de pains à volume généreux et à mie bien développée. Grâce à sa richesse en gluten, elle assure une grande tolérance et une bonne stabilité de la pâte, même lors de fermentations longues.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé intégrale, Farine de blé, Gluten de blé, Farine de fève, Farine de blé malté, Enzymes: Glucose-oxydase (blé), Xylanase (blé), Lipase (blé), Amylase (blé), Extrait d'acérola.

Structure: Poudre

Allergènes: Céréales contenant du gluten (Blé, Orge, Malt).
Peut contenir des traces de Soja et Sésame.

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal: 330
Énergie kJ: 1393
Matières grasses: 2.2g
Fibres alimentaires: 13.3g
Hydrates de carbone: 58.3g
Protéines (Nx6,25): 11.8g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre
Couleur: Brun
Mie: Serrée

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

REMARQUES

Mouture fine pour un froment riche en protéines.

Ingrédients principaux

Arenal: 10kg
Eau*: ±6,7l
Levure: 300g
Sel: 170g

Pétrissage

Normal: 20'
Spirale: 1° vitesse 4'
2° vitesse 5'
Pétrin rapide: 2'30
Température de la pâte: 25 °C - 27 °C

Temps de repos et de levage

1° repos: 15'
2° repos: 15'
Apprêt: 45' - 60'
Température de levage: 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.

