



Version: 27.05.25

Dolmen specials

La farine DOLMEN se caractérise par une mie très foncée, une couleur brune et une structure serrée. Elle développe un goût très légèrement acidulé tout en conservant une odeur neutre, offrant ainsi des pains de caractère à la typicité affirmée.

FARINE

Ingrédients: Farine de blé, Farine de seigle, Graines de lin brun, Malt toasté, Levain de seigle, Graines de tournesol, Gluten de blé, Flocons de seigle malté, Émulsifiants E471, E472e, E481, Farine de blé malté, Enzymes: Amylase (blé), Hémicellulase (blé), Acide ascorbique E300

Structure: Poudre avec graines

Integralité: 51%

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

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal: 358
Énergie kJ: 1514
Hydrates de carbone: 63.1g
Matières grasses: 5g
Protéines (Nx6,25): 12.5g
Fibres alimentaires: 5.5g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur: Neutre
Couleur: Brun
Mie: Serrée

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

CT DOLMEN:	10kg
Eau*:	±6l
Levure:	300g
Sel:	170g

Pétrissage

Normal	15'
Spirale:	1° vitesse 4'
	2° vitesse 4'
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.

