



Version: 27.05.25

Linea specials

La farine LINEA est riche en fibres, minéraux et vitamines, idéale pour une alimentation équilibrée. Elle présente une odeur légère, une couleur brun moyen et une mie serrée, garantissant des pains savoureux et nutritifs.

FARINE

Ingrédients:	Flocons de blé, Farine de blé, Farine de seigle, Gluten de blé, Malt toasté, Emulsifiants : E471 - E472e - E481, Farine de blé malté, Enzymes (hemicellulases, alpha-amylase), Anti-oxydant : Acide Ascorbique E300
Structure:	Poudre avec morceaux de froment
Integralité:	100%
Allergènes:	Céréales contenant du gluten (Blé, Seigle, Malt) Peut contenir des traces de Soja et Sésame

VALEUR NUTRITIVE (PER 100 G)

Énergie kcal:	316 kcal
Énergie kJ:	1340 kJ
Hydrates de carbone:	62,1 g
Matières grasses:	1,6 g
Protéines (Nx6,25):	13,1 g
Fibres alimentaires:	8,4 g

* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

PAIN

Odeur:	Légère
Couleur:	Brun moyen
Mie:	Serrée

EMBALLAGE

25 kg



RECETTE

Ingrédients principaux

LINEA	10 kg
Eau*	± 6 l
Levure	300 g
Sel	170 g

Pétrissage

Normal	25'
Spirale:	1° vitesse 10'
	2° vitesse 6'
Pétrin rapide	3'30"
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.

