

MÉLANGE MEUNIER - LES PAINS AUX CÉRÉALES

L'ÉPEAUTRE SARRASIN

Mélange équilibré pour la fabrication **de pain spécial**

LES + PRODUITS

Source de **fibres** et de **protéines***
 Valorise des **farines anciennes** et **exigeantes**
 Bonne tenue, régularité et beau volume
 Equilibre aromatique unique entre

- La **douceur** de l'**épeautre**
- La **puissance** du **sarrasin**.

ASTUCES

Scannez pour retrouver les **recettes**
déclinables de ce produit :



**960 kJ (227kcal) 4,6g de fibres et 7,5g de protéines pour 100g de pain cuit selon la recette préconisée.*



entreprise.grandsmoulinsdeparis.com

L'ÉPEAUTRE SARRASIN

Mélange équilibré pour la fabrication **de**
pain spécial

	Méthode Directe		Pousse contrôlée
Mélange	1000g	Epeautre Sarrasin	1000g
	750g	Eau	750g
	18g	Sel	18g
	10g	Levure	10g
	150g	Eau de bassinage	150g
Pétrissage	Batteur/Spirale		Batteur/Spirale
	80°C	Température de base	80°C
	4 min	1 ^{ère} vitesse	4 min
	Jusqu'à décollement + 3 min	2 ^{ème} vitesse	Jusqu'à décollement + 3 min
	26°C (+/-1°C)	Température de pâte	26°C (+/-1°C)
Fermentation et Façonnage	1h	Pointage	1h
	400g en barquette	Division	400g en barquette
	-	Blocage	10 à 15h à 3-4°C
	30 min	Apprêt	30 min
Mise au four	Fariné et fendu à l'eau	Lamage	Fariné et fendu à l'eau
	240°C - 250°C	Température de cuisson	240°C - 250°C
	Quantité identique à une baguette blanche	Dose de buée	Quantité identique à une baguette blanche
	30 à 40 min	Durée de cuisson	30 à 40 min

INGRÉDIENTS :

Farine d'**épeautre (blé)** (71%), farine de sarrasin (10%), farine de **blé**, farine de **petit épeautre**, graines de sarrasin toastées, **épeautre (blé)** malté, agent de traitement de la farine (E300), enzymes* (xylanase, alpha-amylase).

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques qui ne figurent pas sur l'étiquetage du produit final.

Présence éventuelle : œuf, soja, lait, graines de sésame et fruits à coque

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G DE MÉLANGE

Energie	1477 kJ / 349 kcal
Matières grasses dont acides gras saturés	2,5 g 0,4 g
Glucides dont sucres	66,9 g 1,3 g
Fibres alimentaires	6,9 g
Protéines	11,3 g
Sel	0,06 g

