



MIXE EPIGRAINS

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration d'un pain aux graines et aux épices

INGREDIENTS

	<i>Direct</i>	<i>Pousse Contrôlée</i>
Mixe Epigrains	1 kg	1 kg
Eau	560 à 600 g	540 à 580 g
Levure	25 g	25 g
Sel (préconisation AFSSA)	18 g	18 g
Rhéol'Artic	/	10 g

PROCEDE

<u>T° de base :</u>	63°C	57°C
<u>Pétrissage</u>	<u>Spiral/Batteur</u>	<u>Spiral/Batteur</u>
1 ^{ère} vitesse	5 mn	10 mn
2 ^{ème} vitesse	10 mn	5 mn
T° de pâte	24-25°C	23-24°C
<u>Pointage</u>	30 mn	15 mn
<u>Division</u>	Manuelle ou mécanique	
<u>Détente</u>	En pâtons 20 mn	En pâtons 10 mn
<u>Façonnage</u>	Manuel de préférence ou machine rouleaux desserrés	
<u>Blogeage</u>	Température : 2°C Durée : 12/18 heures	
<u>Apprêt</u>	1 h à 1 h 15 à 25°C	2 h 30 à 22°C
<u>Cuisson</u>	Four à sole 30 à 40 mn avec buée	
<u>Ingrédients</u>	Farine de blé - Graines de tournesol - Farine de seigle T.70 - Graines de lin brun - Graines de lin jaune - Graines de sésame - Gluten de blé - Huile végétale (huile végétale, sirop de glucose pouvant provenir de blé, protéines de lait, stabilisant : E 451i, arôme) - Farine d'orge - Malt d'orge torréfié - Dextrose de blé - Emulsifiant : E 472e - Epices - Agent de traitement de la farine : E 300 - Alpha amylase - Hémicellulase	

Poids net à l'ensachage : 25 kg