



BRETAGNE

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE BRETAGNE : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 650 g
LEVURE : _____ 25 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
3 minutes en V1 5 mn en V2	5 minutes en V1 15 mn en V2	3 minutes en V1 8 mn en V2
Température de base 57°C	Température de base 60°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 24°C

Pointage : 45 minutes

Division : Manuelle de préférence ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Manuelle de préférence ou mécanique

Apprêt : 1h à 1h30 en étuve à 25°C

Cuisson : 25 à 30 minutes four chaud à 240°C avec buée



HYDRATER À 60%
PUIS LORSQUE LA PÂTE SE DÉCOLLE DE LA CUVE,
BASSINER PROGRESSIVEMENT AVEC L'EAU RESTANTE

Ingredients : Farine de blé, farine de sarrasin, blé concassé, gluten, sel de Guérande, amidon de blé, dextrose, farine d'orge malté torréfié, fibre de sarrasin, farine de seigle malté grillé, levain de blé, farine de blé malté, enzymes* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), acide ascorbique.
Emulsifiants : lécithine de colza, E471, E472e.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 327 kcal / 1373 kJ	
Matières grasses : 2,2 g	Dont acides gras saturés : 0,7 g
Glucides : 67,5 g	Dont sucres : 0,8 g
Fibres : 3,2 g	Protéines : 14,2 g
Sel : 2,2 g	



WWW.TERRAMIE.COM