TERRAMIE

# COMPLET
## T150
### PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL

TERRAMIE COMPLET T150 : 1 000 g
EAU (environ) : 620 g
LEVURE : 20 g
SEL : 18 g
PÂTE FERMENTÉE (facultatif) : 20 g

*Pétrissage :*

| BATTEUR | AXE OBLIQUE | SPIRALE |
|---|---|---|
| Frasage en V1<br>5 mn en V2 | Frasage en V1<br>15 mn en V2 | Frasage en V1<br>8 mn en V2 |
| Température<br>de base 57°C | Température<br>de base 60°C | Température<br>de base 57°C |

*Température en fin de pétrissage :* **24°C**

*Pointage :* 20 à 30 minutes

*Division :* Manuelle, sans peser, au coupe pâte

*Détente :* 20 minutes

*Façonnage :* Manuel de préférence ou mécanique, mettre en barquette bois ou en moule, lamer avant l'apprêt

*Apprêt :* 1h à 1h30 minutes en étuve 23-24°C

*Cuisson :* Mettre au four assez jeune environ 25 à 30 minutes à 240°C avec buée pour un pain de 350g

*Ingrédients :* Farine de blé, issues de blé (son et remoulage), gluten, farine de blé malté, enzymes* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), acide ascorbique.

*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 : 330 kcal / 1383 kj | |
| Matières grasses : 2,6 g | Dont acides gras saturés : 0,5 g |
| Glucides : 70,6 g | Dont sucres : 0,6 g |
| Fibres : 3,9 g | Protéines : 13,9 g |
| Sel : 0 g | |

TERRAMIE

WWW.TERRAMIE.COM