TERRAMIE

MAÏS

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL

PRODUIT PRÉPARÉ AU SEL DE GUÉRANDE

TERRAMIE MAÏS : 1 000 g
EAU (environ) : 560 g
LEVURE : 25 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
5 minutes en V1 7 mn en V2	5 minutes en V1 15 mn en V2	5 minutes en V1 7 mn en V2
Température de base 57°C	Température de base 59°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 25°C

Pointage : 30 minutes

Division : Manuelle ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Manuelle de préférence, mettre en barquette bois ou en moule

Apprêt : 1h15 à 25-26°C

Cuisson : 30 à 40 minutes à 240°C, baisser la température du four de 20°C au bout de 15 minutes.
+ 10 minutes à four tombant ou porte entr'ouverte

Ingrédients : Farine de blé , céréales croustillantes au maïs, farine de maïs, gluten, sel de Guérande, graines de tournesol, dextrose, épices, farine de blé malté, enzymes* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), acide ascorbique.
Emulsifiants : 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 : 347 kcal / 1458 kj	
Matières grasses : 5 g	Dont acides gras saturés : 0,1 g
Glucides : 66,7 g	Dont sucres : 0,1 g
Fibres : 1,3 g	Protéines : 11,7 g
Sel : 1,6 g	

TERRAMIE

WWW.TERRAMIE.COM