TERRAMIE

NORWAY

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL

PRODUIT PRÉPARÉ AU SEL DE GUÉRANDE

TERRAMIE NORWAY : 1 000 g
EAU (environ) : 600 g
LEVURE : 30 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
5 minutes en V1 8 mn en V2	5 minutes en V1 15 mn en V2	5 minutes en V1 8 mn en V2
Température de base 52°C	Température de base 56°C	Température de base 52°C

Température en fin de pétrissage : 24°C

Pointage : 30 minutes

Division : Manuelle de préférence ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Manuelle de préférence en bâtards ou mécanique

Apprêt : 1h à 1h20 en étuve à 24°C dans les barquettes en bois

Cuisson : 25 à 30 minutes four chaud à 230°C avec buée

ACCENTUEZ LE CONTRASTE ET LE CROQUANT EN ROULANT LE PÂTON DANS NOTRE « TOPING » FLOCONS D'AVOINES APRÈS FAÇONNAGE

Ingrédients : Farine de blé , gluten, graines (tournesol, lin brun, lin jaune, soja), farine d'orge, remoulage de blé, farine d'orge malté torréfié, levain de seigle, sel de Guérande, amidon de blé, dextrose, fibre de sarrasin, 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, soja.
Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	
Energie : 390 kcal / 1632 kj	
Matières grasses : 12 g	Dont acides gras saturés : 2,4 g
Glucides : 49 g	Dont sucres : 1,6 g
Fibres : 8,4 g	Protéines : 18 g
Sel : 1,8 g	

TERRAMIE

WWW.TERRAMIE.COM