



PAIN BOISÉ

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE PAIN BOISÉ : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 660 g
LEVURE : _____ 30 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
2 minutes en V1 10 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 et donner un tour

Division : Manuelle de préférence ou mécanique

Détente : 15 minutes

Façonnage : Manuel de préférence ou mécanique

Apprêt : 45 minutes en étuve entre 22 et 24°C

Cuisson : Environ 40 minutes 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 seigle, gluten, graines (tournesol, lin brun, soja), son de soja, sel de Guérande, levain de seigle, crème de maïs, farine de blé malté, farine d'orge malté torréfié, fibres de sarrasin, 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 : 331 kcal / 1386 kj	
Matières grasses : 5,5 g	Dont acides gras saturés : 1,4 g
Glucides : 61,3 g	Dont sucres : 1,2 g
Fibres : 6,7 g	Protéines : 15,6 g
Sel : 1,6 g	



WWW.TERRAMIE.COM