

LEMAIRE GRAND NORD

PRÉPARATION POUR PAIN NOIR



LES PLUS :

- Pain du nord à la mie brune et mœlleuse.
- Il se caractérise par de subtiles notes torrifiées.

NOS RECOMMANDATIONS

Pour une pièce de 350g crue
Prix de revient matière : 0,70 €
Prix de vente conseillé : 2,90 €
Marge Brute : 74 %

LEMAIRE GRAND NORD

RECETTE

MISE EN OEUVRE

INGRÉDIENT	DIRECT	POUSSE CONTRÔLÉE
Lemaire Grand Nord	1000 g	1000 g
Eau	580g	560g
Sel	18g	18g
Levure	25 à 30g	25 à 30g

PROCESS CONSEILLÉ

MISE EN OEUVRE

Pétrissage (Spirale)	1 ^{re} Vitesse : 5 min 2 ^e Vitesse : 7 min
Température de pâte	23 - 24°C
Pointage à T°C ambiante	15 min
Division	350g
Mise en forme	Boules
Détente	15 min
Façonnage	En bâlard, rouler dans le mélange de graines bio (20g) et déposer en moule, ou sur toile.
	DIRECT POUSSE CONTRÔLÉE
Mise au froid	Blocage 4°C
Apprêt	1h30 à 24°C 45 min à 1h à 24°C
Cuisson	Environ 30 à 35 min à 230°C avec buée
Ressuage	Sur grille

INGRÉDIENTS

Farine de blé* - flocons d'avoine* - farine de sarrasin*
- flocons de blé* - flocons de seigle* - flocons d'orge* -
semoule de blé dur fine* - flocons de riz* - malt de blé*
torréfié - levain de blé* - gluten de blé* - anti-oxydant :
extrait d'acérola*.

* issus de l'agriculture biologique.

Conditionnement : 25 kg
Code article : 34621