

qualité, efficacité, *simplicité*, elle a tout bon!

# SEIGLE SÉCURITÉ

[MIX PAIN DE SEIGLE]



Mix pain de seigle enrichi en gluten pour plus de tenue et de maniabilité.

## EN PRATIQUE

	PAIN DE SEIGLE
Pétrissage	
1 <sup>ère</sup> vitesse	3 min
2 <sup>ème</sup> vitesse	6 min
Température en fin de pétrissage	23 à 24 °C
Division et façonnage	pesage, boulage
Détente	en boule : 10 à 15 min
Apprêt à 25°C	40 à 50 min
Cuisson	230°C avec beaucoup de buée. Evacuer la buée après 5 min de cuisson. Cuire 30 min pour des pains de 300 g et 40 min pour des pains de 500 g
Ingrédients	500 g +  500 g +  580-620 g +  40 g

## INGRÉDIENTS

• Farine de seigle (70%) • Farine de blé • Gluten de blé • Sel • Farine de malt d'orge  
• Farine de blé malté torréfié • Emulsifiant : E472e • Agent de traitement de la farine :  
acide ascorbique • Auxiliaires technologiques : hémicellulases

Traces éventuelles d'œufs, lait, soja et sulfites.

A conserver dans un endroit frais et sec.

Code produit : 308370

Sac de  
**15 kg**

abmauri.fr

AB | MAURI