

Son



Son

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-Mix Son	1 kg
	Eau (pâte bâtarde)	0,68 à 0,70 l.
	Levure	20 à 30 g
Fabrication :		
Pétrissage	5 min en 1 ^{ère} vitesse 6 à 8 min en 2 ^{ème} vitesse	
T° de la pâte	23°C	
Pointage en masse	15 min	
Division	Division en pâtons	
Apprêt	45 min à 1 h	
Cuisson	Dans un four à 220 - 230°C	

FARINE COMPOSÉE POUR PAIN DE SON

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Issues de **blé**, **Gluten de blé**, Sel, Huile de palme déshydratée, Levain de **seigle** déshydraté, Malt d'**orge** torréfié, Emulsifiant : E472e, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Émulsifiant : E471, Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Agent de traitement de la farine : E300, Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase