

Pain à l'avoine avec WELLNESS BREAD OAT LOVE¹

Farine forte panifiable	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Flocons d'avoine	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
WELLNESS BREAD OAT LOVE	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Sel	0.400 kg	4 %	0 lb	14 oz
Levure fraîche	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Eau, approx. 16° C (61° F)	14.000 kg	140 %	30 lb	14 oz
Poids total	34.900 kg		76 lb	13.5 oz

Temps de pétrissage: 16 minutes lentement + 2 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 28° C (82° F)

Fermentation en masse: approx. 30 minutes

Poids: 2 x 0.450 kg (2 x 1 lb)
Moules à pain 23 cm x 11 cm x 6 cm (9 inches x 4.3 inches x 2.4 inches)

Fermentation intermédiaire: aucune

Façonnage: pain en moules

Fermentation finale: approx. 75 minutes

Température de la pâte: 230° C (445° F), chaleur tombante à 200° C (390° F), avec vapeur

Temps de cuisson: approx. 45 minutes (température à cœur: 96° C (205° F))

Préparation: Après la fermentation en masse, peser les pâtons et bouler. Humecter la surface des pâtons, rouler dans les flocons d'avoine et déposer dans les moules graissés. Inciser la surface avec un coupe pâte en métal en travers. Ensuite laisser fermenter. À bonne fermentation, enfourner avec vapeur qu'on laisse évacuer après approx. 2 minutes.

Garniture: flocons d'avoine

¹Plus d'informations sur le produit final se trouvent à la page 2.

Veillez noter:

Les valeurs nutritives ainsi que les allégations de santé doivent toujours figurer sur la recette et les matériels publicitaires.

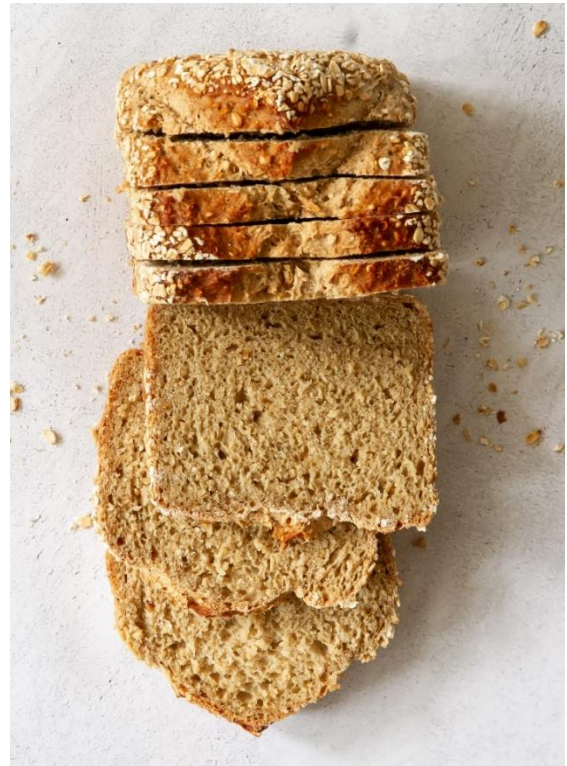
¹Valeur nutritive

pour 2 tranches (75 g)

Calories 170	% valeur quotidienne*
Lipides 2.5 g	3 %
Saturés 0.4 g + Trans 0 g	2 %
Glucides 31 g	
Fibres 4 g	14 %
Sucres 2 g	2 %
Protéines 8 g	
Cholestérol 0 mg	
Sodium 370 mg	16 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 20 mg	2 %
Fer 2 mg	11 %

*5 % ou moins c'est **peu**, 15 % ou plus c'est **beaucoup**

*75 g de pain WELLNESS BREAT OAT LOVE contiennent 1.35 de bêta-glucanes



¹Allégations de santé possibles sur les produits finaux de boulangerie-pâtisserie avec WELLNESS BREAD OAT LOVE:

Les fibres d'avoine contribuent à réduire/abaisser le cholestérol.

Le cholestérol élevé est un facteur de risque de la maladie du coeur.

Les fibres d'avoine contribuent à réduire/abaisser le cholestérol, (lequel est) un facteur de risque de la maladie du coeur.