



## Pain sans gluten avec IREKS BREAD MIX GF K

IREKS BREAD MIX GF K	12.500 kg	100 %	27 lb	9 oz
Huile végétale	0.500 kg	4 %	1 lb	1.5 oz
Levure fraîche	0.500 kg	4 %	1 lb	1.5 oz
Eau	11.000 kg	88 %	24 lb	4 oz
Poids total	24.500 kg		54 lb	0 oz

- Temps de pétrissage: 2 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)  
Température de la pâte: 26° C (79° F)  
Fermentation en masse: aucune  
Poids: 0.450 kg (1 lb)  
Fermentation intermédiaire: aucune  
Façonnage: pain en moule ou pain cuit sur sole  
Fermentation finale: 40 – 45 minutes  
Température de cuisson: 240° C (464° F), chaleur tombante à 190° C (374° F), avec vapeur  
Temps de cuisson: 40 – 45 minutes

