



PAILLOU

PRÉPARATION POUR PAIN SPÉCIAL



TERRAMIE PAILLOU : _____ 1 000 g
EAU (environ) : _____ 740 g
LEVURE : _____ 10 g

Pétrissage :

BATTEUR	AXE OBLIQUE	SPIRALE
3 minutes en V1 18 à 20 mn en V2	5 minutes en V1 20 mn en V2	3 minutes en V1 12 à 15 mn en V2
Température de base 55°C	Température de base 58°C	Température de base 57°C

Température en fin de pétrissage : 25°C

Pointage :

- 1 pointage : 1h en bac puis donner un tour
- 2 pointage : 1h en bac puis donner un tour
- 3 pointage : 1h en bac puis disposer sur une planche ou sur le tapis du four

Division : Manuelle, sans peser, au coupe pâte

Façonnage : Pas de façonnage, enfourner directement les pâtons détaillés.

Cuisson : 35 à 45 minutes en fonction de la taille des pains à four chaud 240°C avec buée



HYDRATER À 70%
PUIS LORSQUE LA PÂTE SE DÉCOLLE DE LA CUVE
BASSINER AVEC L'EAU RESTANTE

Ingredients : Farine de blé, gluten, farine de seigle malté et grillé, farine de seigle, sel de Guérande, germe de blé toasté broyé, levain de seigle, farine de blé malté, enzymes* (alpha-amylase, hémicellulase, xylanase), acide ascorbique.
Emulsifiants : lécithine de colza, E471, E472e.

*Les enzymes sont des auxiliaires technologiques et ne doivent pas être déclarées dans les produits cuits.



RISQUE ALLERGÈNE : contient du gluten.

Mention à reporter sur l'étiquetage à destination du consommateur

Valeurs nutritionnelles pour 100 g :

Energie : 331 kcal / 1388 kJ	
Matières grasses : 1,8 g	Dont acides gras saturés : 0,7 g
Glucides : 67,2 g	Dont sucres : 0,8 g
Fibres : 3,3 g	Protéines : 15 g
Sel : 2,1 g	



WWW.TERRAMIE.COM