DiaBürli-Mix 14 %

Le prémélange idéal sans émulsifiant (lécithine) avec levain de froment séché. Pour une préparation simple et sûr de pains et ballons délicieux et aromatiques.

Levure Suisse SA	Sac à 25 kg	Art. no. 0358
Pistor	Sac à 25 kg	Art. no. 520

COMPOSITION

Farine de seigle, farine de froment, sel de cuisine, levain-chef sec de froment complet, sucre de raisin, gluten de froment, émulsifiants: mono- et diglycéride d'acides gras (E471), farine de malt de froment, farine de fèves, extrait de malt sec, agent de traitement de la farine: acide ascorbique (E300), enzymes.

AVANTAGES

- pour la conduite des pâtes directes ou directes longues (2 – 20 heures)
- approprié pour la fermentation dirigée et la congélation
- convient aussi pour la fabrication des produits précuits
- pour des pains et des ballons savoureux, équilibrés et croustillants
- aussi pour les produits IP

PROPOSITION DE RECETTES

Bürli-spécial

1000 g	d'eau
1200 g	de farine mi-blanche
200 g	de DiaBürli-Mix 14 % (contient du sel)
50 g	de levure de boulangerie

Pétrissage: 10 min vitesse de mélange, 5 min vitesse de pétrissage

Pointage: 120 min (replier 1×)

Façonnage:
à la main: peser des pâtons d'env. 100 – 150 g
à la machine: peser des presses de 3 kg, bien enfariner. Presser et diviser les pâtons, déposer les pâtons la clef au dessus.

Apprêt:
Bürlis façonner à la main: cuire directement
Bürlis façonner à la machine: 30 min

Cuisson: Glisser dans un four à 230 – 240 °C avec de la vapeur. Ouvrir le soupirail après 15 minutes. Cuire croustillant.

Déclaration du produit fini: Farine de froment, eau, levure de boulangerie, farine de seigle, sel de cuisine, levain-chef de froment complet, sucre de raisin, gluten de froment, émulsifiant: mono- et diglycéride d'acides gras, farine de malt de froment, farine de fèves, extrait de malt sec, agent de traitement.

Bürli (conduite longe)

1000 g	d'eau
900 g	de farine mi-blanche
300 g	de farine bise
200 g	de DiaBürli-Mix 14 % (contient du sel)
20 g	de levure de boulangerie

Pétrissage: 10 – 15 min vitesse de mélange
5 min vitesse de pétrissage

Pointage: 60 min à la température du local, puis conserver 20 heures à 4 °C.

Façonnage: Lorsque la pâte est à nouveau à la température ambiante, la poser sur une table bien farinée, aplatir légèrement et couper des bandes de pâte de 400 g. Rouler en vrille et déposer sur l'appareil à enfourner.

Apprêt: Aucun, enfourner de suite.

Cuisson: Glisser dans un four à 230 °C avec de la vapeur. Ouvrir le soupirail après 15 minutes. Cuire croustillant.

Déclaration du produit fini: Farine de froment, eau, levure de boulangerie, farine de seigle, sel de cuisine, levain-chef de froment complet, sucre de raisin, gluten de froment, émulsifiant: mono- et diglycéride d'acides gras, farine de malt de froment, farine de fèves, extrait de malt sec, agent de traitement.

Levure Suisse SA | Hauptstrasse 11 | CH-9507 Stettfurt | T +41 52 369 63 63 | **www.hefe.ch**