

# LE SPIGHE

BOULANGERIE

LE SPIGHE

Préparation pour pain adaptée à la méthode de fabrication de pain à pâte directe, conçue pour réaliser un pain savoureux et délicieux à base de céréales complètes anciennes de la famille du blé, telles que le sarrasin et l'épeautre, enrichie en sésame, en farine de blé dur et en levain en poudre.



## MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

No applications provided for this product.

## DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01080448

## ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergens



Céréales



Graines

Cross-contaminations



Soja



Lait



Moutarde

## INFO

### Description

préparation complète pour la production de pain aux céréales complètes (sarrasin, épeautre et blé).

### Denomination

Produit semi-fini pour la production de pain de sarrasin, d'épeautre et de blé entier.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## Directions for use

LE SPIGHE 10 kg

Eau 5.5 - 5.8 kg

Levure 300 g

Il est possible, si vous le souhaitez, d'ajouter 400 g d'huile d'olive pour obtenir un pain plus savoureux.

Temps de pétrissage : 4 minutes à la vitesse 1

8-10 minutes à la vitesse 2 (pétrin à spirale)

Température de la pâte : 26-27°C

pointage : 5-10 minutes à 22-24 °C

Division : pièces de 80-100 g

Formage : rouler en boudin

2ème pointage : 10 minutes

Moulage : avec des moules spéciaux

Levage : 50-60 minutes à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% Cuisson : 15-20 minutes à 220-230°C.

PÉTRISSAGE : Le temps de pétrissage de 12-14 minutes se réfère aux pétrins à spirale ; ceux avec bras plongeurs nécessitent des temps plus longs ; continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique.

POINTAGE : Laisser reposer la pâte 5 à 10 minutes à 22-24 °C, puis la diviser en portions.

FORMAGE : rouler en formant des miches.

2ÈME POINTAGE : laisser reposer les miches 10 minutes avant de les tamponner avec des moules décoratifs.

LEVÉE : Placer dans une étuve à 28-30°C avec une humidité relative de 70-80% pendant 50-60 minutes sur des planches généreusement farinées.

CUISSON : 18-20 minutes à 220-230°C. Nous recommandons d'ouvrir la soupape peu avant la fin de la cuisson afin de permettre au produit de bien sécher.

ATTENTION : Les temps de pétrissage, de repos, de levée et de cuisson suggérés peuvent être modifiés à la discrétion de l'opérateur pour les adapter aux besoins particuliers de traitement.



Extraordinary  
made simple.