



# NOVABRUN

## Pain gris

Améliorant pour des pains gris et multicéréales

### INFORMATIONS PRODUIT

**Novabrun** est un améliorant actif en pâte pour la préparation des pains gris. **Novabrun** a été spécialement développé pour garantir une excellente fraîcheur et un découpage aisé des pains gris.

### APPLICATIONS

• Pains gris • Pains multicéréales

### RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine de blé	6 kg
Farine complète	4 kg
Eau	5,8 l
Levure	200 g
Sel	170 g
<b>Novabrun</b>	300-400 g

### REMARQUES IMPORTANTES

Convient également pour la congélation, en association avec un protecteur de levure (1-2% **Frosting**).

Pour des pains complets, il convient d'utiliser **Malto Gold**.

### AVANTAGES

**Novabrun** confère aux pains une mie ferme avec une légère couleur de malt. Ces pains présentent une excellente fraîcheur et sont faciles à découper.

### PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte  
Pointage de 20 minutes  
Divisez et boulez  
Détente de 10 minutes  
Arrondissez ou allongez  
Apprêt de 60 minutes  
Cuisson standard