



# PANIFRESH

## Pain blanc

Améliorant en pâte surtout pour les pains blancs

### INFORMATIONS PRODUIT

**Panifresh** est un produit de qualité supérieure permettant de préserver, pendant plusieurs jours, la douceur et la fraîcheur de toutes les sortes des pains blancs, des pains demi-gris et des pains gris. Le lendemain, le pain est délicieux comme au premier jour. Vous obtenez un pain belge à la douceur exceptionnelle, ainsi qu'une belle croûte dorée.

### APPLICATIONS

•Pains blancs •Pains demi-gris •Pains gris

### RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine (type 11,5-12,5/680)	10 kg
Levure	200 g
Eau	5,6 l
Sel	170 g
<b>Panifresh</b>	200-300 g

### REMARQUES IMPORTANTES

Convient également pour la chambre de pousse contrôlée. Dans ce cas, retirez 1-2% d'eau pour obtenir une pâte plus ferme.

### AVANTAGES

Après 24 heures, votre pain cuit avec le **Panifresh** est aussi frais qu'à sa sortie du four. Même après quelques jours, votre pain reste exceptionnellement tendre.

### PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte pendant 3 minutes en 1ère vitesse et pendant 6 minutes en 2ème vitesse pour obtenir une mie avec une structure plus fine  
Température de la pâte 25-26°C  
Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes  
Pesez et boulez  
Apprêt de +/- 80 minutes  
Cuisson traditionnelle



Wolfsakker 4-6  
T +32 9 340 42 40  
wouters.com

| B - 9160 Lokeren  
| E info@wouters.com

Part of  
**LIPA FAMILY**  
www.lipafamily.be