

Levain de blé bio

En bref :

Avec les levains Terre d'Arômes Bio, vous allez redécouvrir les goûts subtils et le caractère des céréales.

Chaque sachet vous permet de réaliser de nombreuses pâtes levées sans ajouter de levure.

A vous de varier au jour le jour les saveurs étonnantes et les vertus gourmandes des céréales à travers différentes pâtes : pour pain, brioche, pizza, ciabatta...

Ingédients : levain de blé complet* dévitalisé déshydraté, levures. (*)issu de l'agriculture biologique

Le blé est utilisé depuis des siècles et réputé pour sa qualité de panification inégalée. Ce levain de blé, apprécié de tous, convient à toutes les pâtes levées qu'elles soient nature ou agrémentées de nos Saveurs Terre d'Arômes Bio !

Ajouté à vos préparations, il apportera ce petit goût acidulé caractéristique du levain de blé.

Les levains Terre d'Arômes Bio sont composés de levain bio dévitalisé en poudre et de levures sèches : il s'agit de véritables levains bio issus de la fermentation de farine bio et de notre levain mère qui sont ensuite déshydratés. Ils apporteront goût, couleur et une meilleure conservation à vos préparations. Les levures sèches ont pour rôle la levée de la pâte.

Terre d'Arômes Bio, la marque du fabricant !

Fabricant dans l'Ain, nous sommes leader français sur le marché du levain.

Notre savoir-faire est unique, il respecte toutes les étapes de fabrication traditionnelle à partir d'un levain mère. Notre procédé de déshydratation permet l'obtention de levains à fort pouvoir aromatique.

Partenaire de Celnat, nous avons choisi leurs farines pour élaborer nos levains Terre d'Arômes Bio. Nos déshydratations de fruits, légumes et de miel ont été subtilement associées aux flocons de céréales, aux graines et aux raisins secs de Celnat pour vous proposer nos Saveurs Terre d'Arômes Bio.

Terre d'Arômes Bio bénéficie de cette synergie de savoir-faire et vous accompagne dans la découverte de nouveaux goûts !

Utilisations :

Faire son pain à la machine avec nos levains[✕] bio

Dans l'ordre suivant, mettre dans la cuve : environ 345 ml d'eau, ± 9 g de sel, 500 g de farine à pain T65¹ et 25 g du sachet de levain* Terre d'Arômes Bio. Sélectionner le programme correspondant au pain blanc.



(1) cf. tableau ci-contre pour l'utilisation d'une farine plus complète / *dévitalisé(s) en poudre avec levures

Faire son pain à la main avec nos levains* bio

Mélanger 500 g de farine à pain T65¹, 25 g du sachet de levain*Terre d'Arômes Bio, et ± 9 g de sel. Former un puit et verser environ 345 ml d'eau tiède. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple non collante. Recouvrir la pâte et laisser la reposer 30 min à température ambiante. Pétrir de nouveau la pâte sur un plan de travail fariné en la pliant puis en l'aplatissant une dizaine de fois. Façonner la pâte en boule et déposer la sur une plaque de cuisson. Laisser la lever pendant 40 à 60 min à l'abri de l'air. Préchauffer votre four à 240°C (Th.8). Faire une ou plusieurs entailles au pain. Enfourner à 220°C (Th.7) à mi-hauteur avec un ramequin d'eau pendant 30 à 40 min jusqu'à ce que la croûte soit bien dorée.



500 g de farine

+



25 g Terre d'Arômes Bio

+



± 9 g de sel

+



± 345 ml d'eau

(1) cf. tableau ci-contre pour l'utilisation d'une farine plus complète / *dévitalisé(s) en poudre avec levures

Conservation : Après ouverture, bien refermer le sachet et le conserver dans un endroit frais et à l'abri de l'humidité. Idéalement, pour préserver le pouvoir de fermentation, conserver le sachet dans une boîte hermétique et la mettre au réfrigérateur.

Origine matières premières : UE

Conditionnement : 250 g

Certification : logo européen ; organisme : ECOCERT

Allergènes : Produit contenant du gluten.

Valeurs nutritionnelles :

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Valeur énergétique	1633 kJ
Protéines	19,6 g
Glucides	66,6 g
Lipides	3,1 g
Fibres totales	6,7 g
Sodium	30,6 mg

Autres produits Terre d'Arômes BIO: Saveur Muesli Miel Cassis Bio, Levain de Grand Epeautre Bio.

Choisir la bonne farine !

Partenaire de Celnat, les boulangers Terre d'Arômes Bio vous proposent une sélection de leurs farines pour lesquelles l'hydratation adéquate a été fixée car la quantité d'eau varie selon la farine utilisée.



Sélection

Pain avec nos levains* Bio
Quantité d'eau
pour 500 g de farine

Farine blanche de blé T65 bio	345 ml
Farine bise de blé T80 bio	355 ml
Farine complète de blé T110 bio	360 ml
Farine intégrale de blé T150 bio	375 ml
Farine 5 céréales bio	375 ml
Farine blanche de grand épeautre bio	345 ml
Farine bise de grand épeautre bio	345 ml
Farine complète de grand épeautre bio	355 ml
Farine de méteil bio	365 ml



Astuce : Afin d'obtenir un pain plus volumineux avec les farines complètes, intégrales, 5 céréales et de méteil, ajoutez à 500 g de farine environ 25 g de gluten bio Celnat et autant d'eau.



Conseil «Saveur» : Afin de mieux ressentir les arômes des sachets saveurs Terre d'Arômes Bio, préférez une farine blanche ou bise.



Celnat vous propose d'agrémenter votre pain avec au choix 100 g de :

- > Mix Graines 5 vitamines & 5 minéraux
- > Mix Graines Oméga 3 & Vitamine E
- > Müesli 5 céréales (ajouter en plus 20 ml d'eau)