

Estimation de la quantité de sel en g/100g de pain avec une hypothèse de perte de poids à la cuisson de 20%

SEL / POIDS FARINE	1,5%	1,8%	2,1%
HYDRATATION 58%	1,18	1,42	1,66
HYDRATATION 60%	1,17	1,41	1,64
HYDRATATION 62%	1,16	1,39	1,62
HYDRATATION 64%	1,14	1,37	1,6
HYDRATATION 66%	1,13	1,36	1,58
HYDRATATION 68%	1,12	1,34	1,56

Évaluation de l'effet du sel sur le procédé de panification

En comparant 2 pâtes respectivement à 0% et 1,8% de sel (sur poids farine) on observe une amélioration de la force boulangère avec sel, expliquée par une meilleure stabilité et résistance du réseau de gluten.

SEL	P	L	W	P/L	le
0%	71	76	182	0,93	51,9
1,8%	84	94	282	0,89	61,1

W : force boulangère
P : ténacité
L : extensibilité
P/L : rapport de ténacité à l'allongement

