

Temps de plancher

La farine est une matière première qui se conserve relativement bien dans le temps. La flore microbienne tend même à diminuer sauf si la farine se réhumidifie.

L'autre évolution plus significative de la farine est son oxydation. Le rancissement par oxydation est néanmoins limité sur les farines de type 55, pauvres en matières grasses.

Ces modifications aromatiques sont principalement liées à l'oxydation des acides gras insaturés qui sont contenus dans le germe de blé.

L'oxydation des acides gras insaturés entraîne aussi une oxydation des protéines en leur donnant une résistance élastique et une stabilité supérieure. Ce phénomène est associé à une maturation par les meuniers et les boulangers.

La farine à pain donne des résultats irréguliers en panification surtout jusqu'à 4-7 jours après sa mouture. Pendant les deux à trois mois suivants une nouvelle récolte de grains, cette période s'allonge à plus d'une semaine avant de pouvoir panifier sans surprise la farine.

Celle-ci développera une meilleure valeur boulangère si elle est entreposée quelques semaines après la mouture; De plus, grâce à cette maturation, elle acquiert aussi une blancheur par le processus naturel d'oxydation. Pendant ce temps de repos, la farine s'oxyde: oxydation des pigments caroténoïdes (blanchiment de la farine) et oxydation des protéines (prise de force des pâtes).

