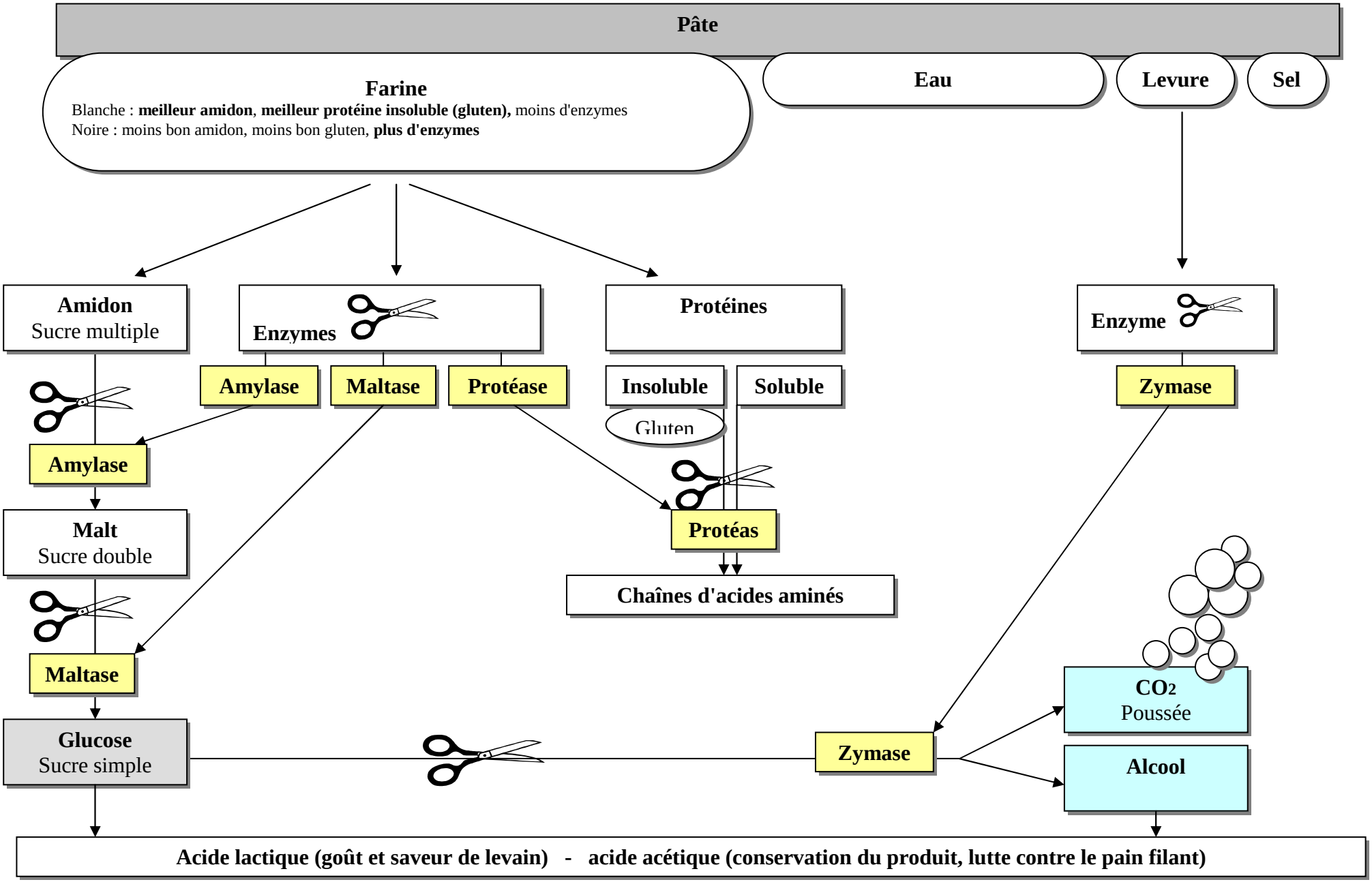
Pâte
Farine
Blanche : meilleur amidon, meilleur protéine insoluble (gluten), moins d'enzymes
Noire : moins bon amidon, moins bon gluten, plus d'enzymes
Eau
Levure
Sel
Amidon
Sucre multiple
Enzymes
Protéines
Enzyme
Amylase
Maltase
Protéase
Insoluble
Soluble
Zymase
Gluten
Amylase
Malt
Sucre double
Protéas
Chaînes d'acides aminés
Maltase
CO2
Poussée
Glucose
Sucre simple
Zymase
Alcool
Acide lactique (goût et saveur de levain) - acide acétique (conservation du produit, lutte contre le pain filant)