

Dose de sel/kg de pain en fonction du poids de sel/kg de farine et du taux d'hydratation							
	60%	62%	64%	66%	68%	70%	72%
g sel/kg de pain							
15 g	17,5 g	17,8 g	18,0 g	18,2 g	18,4 g	18,6 g	18,8 g
14 g	16,3 g	16,5 g	16,8 g	17,0 g	17,2 g	17,4 g	17,6 g
13 g	15,2 g	15,4 g	15,6 g	15,8 g	16,0 g	16,2 g	16,4 g
12 g	14,0 g	14,2 g	14,4 g	14,6 g	14,7 g	14,9 g	15,1 g

Exemple de lecture du tableau.

Pour respecter l'accord collectif de réduction du sel dans le pain signé en mars 2022 :

Il faudra atteindre en octobre 2023 un maximum de 14g de sel par kg de pain

- en hydratant à 60%, il conviendra alors de ne pas dépasser 16,3g de sel/kg de farine

- en hydratant à 72%, on pourra ajouter jusqu'à 17,6g de sel/kg de farine

Les valeurs indiquées dans ce tableau sont obtenues par calcul avec une perte au four constante de 27,5% et non par des analyses . Il peut y avoir des variations en fonction de la forme du pain et du degré de cuisson. Il s'agit de calculs pour la baguette, les résultats seraient légèrement différents pour le pain de mie qui comprend des ingrédients supplémentaires en quantités variables et pour les pains spéciaux dont les pertes en eau sont généralement moindres à la cuisson.