

Pain au maïs Perspective®

*Levain actif
Perspective®*

Perspective® Dur Bio

N° 2502

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

Pâte N°1 :

Farine de tradition bio : 10 kg

Perspective® Dur Bio : 1,5 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 6,8 à 7 L

Eau de bassinage : 0,5 L

Pâte finale :

Pâte N°1 pétrie : 19 kg

Prémix Maïs bio : 3,8 kg

Graines de Tournesol bio : 0,95 kg

Sel : 0,06 kg

Eau (24°C) : 1,9 L

Méthode à 15% de dosage

Température de base : 66°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes (avec la farine et l'eau) puis autolyse de 45 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 5-6 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 5-6 minutes.
Spirale : 2-3 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 2-3 minutes.
- **Première vitesse :** incorporer les ingrédients pour la pâte finale et mélanger 3 minutes
- **Deuxième vitesse :** pétrir 3-4 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes en bac puis la nuit à 4°C.

Remise à température : 45 à 60 minutes à 20-24°C.

Division : en pâtons de 400 g.

Détente : laisser reposer 20-30 minutes.

Façonnage : manuel puis déposer sur toiles bien farinées (tourne dessus).

Apprêt : 3h30 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner pendant 20-22 minutes à 230°C (sole) et 250°C (voûte). Bien sécher en fin de cuisson.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984