

Buns Perspective®

*Levain actif
Perspective®*

Perspective Liquide Bio

N° 2144

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine Gruau bio : 10 kg

Sucre bio : 0,4 kg

Perspective® Liquide Bio : 1,5 kg

Huile de colza bio : 0,4 kg

Sel de Guérande : 0,18 kg

Eau : 5,2 à 5,5 L

Méthode à 15% de dosage

Température de base : 56-58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Spirale : 8 minutes.

Température de la pâte : 25-27°C.

Pointage : 30 minutes à 26°C.

Division : en boules de 50 g (format mini) et 90 g (format classique).

Détente : laisser reposer 30 minutes à 26°C.

Façonnage : bouler et aplatir sur plaque.

Apprêt : 4h30-5h à 32°C avec 80% d'humidité.

Enfournement : humidifier le dessus des buns et saupoudrer de graines de sésame bio.
Enfourner et mettre la buée.

Cuisson : cuire 14 à 18 minutes à 230°C (voûte) et 180°C (sole).

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