

Pain de mie Perspective®

*Levain actif
Perspective®*

Perspective Liquide CRC®

N° 2133

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, baguette



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 10 kg

Sucre : 0,4 kg

Perspective Liquide CRC® : 1,5 kg

Huile de colza : 0,4 kg

Sel : 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 500 g ou 800 g.

Détente : laisser reposer 30 minutes à 26°C.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, puis mettre en moule à pain de mie graissés.

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

Enfournement : enfourner et mettre la buée.

Cuisson : cuire 30-35 minutes à 150°C (four ventilé) et 180°C (four à sole) suivant la taille des pains.

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