

Pain de mie complet

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé complet CRC®

N° 1181

Caramélisé, avec des notes
fruitées et poivrées

Autres applications :
Pain spécial, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T150 : 9,5 kg

Terre d'Arômes Blé Complet CRC® : 0,3 kg

Gluten de blé : 0,2 kg

Margarine végétale : 1 kg

Sucre : 1 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,5 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 14-16 minutes.
Spirale : 7-8 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 20-30 minutes.

Division : en pâtons de 500 g ou 750 g (suivant la taille des moules).

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : manuel ou à la machine, puis mettre dans les moules graissés (type pain de mie).

Apprêt : 1h15-1h30 à 30°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : enfourner avec beaucoup de buée pendant 28 à 40 minutes à 240°C 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.