

Pain du meunier

Levain liquide
Phil Levain



Seigle CRC®

N° 2101

Caramélisé, avec des notes de caramel et de fruit

Autres applications :

Pain au levain, tourte de seigle, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Levain Seigle CRC® : 1 kg

Eau : 6 à 6,6 L

Levure : 0,06 kg

Méthode à 10% de dosage

Température de base : 60 à 62°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes en bac de 6,6 kg ou 10 kg, puis la nuit à 4°C.

Remise à température : 30 à 45 minutes à 25°C.

Division : en pâtons de 330 g ou 500 g.

Détente : laisser reposer pendant 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine.

Apprêt : 1h15 à 1h30 à 25°C.

Enfournement : fariner le dessus, lamer, puis mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 20 à 35 minutes à 260°C (voûte) et 240°C (sole) suivant la taille des pains.