

Gressins

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Grand Arôme Corsé

N° 1104

Malté, avec des notes de fruit et de café

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,7 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme Corsé : 0,3 kg

Levure : 0,4 kg

Sel : 0,18 kg

Huile d'olive : 2 kg

Eau : 4,5 à 4,8 L

Graines de sésame : QS

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 56-58°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 13-14 minutes.
Spirale : 6-7 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Détaillage : étaler à 2,5-3 mm d'épaisseur puis plier en 3. Mouiller dessus et mettre les graines de sésame puis étaler à nouveau à 5 mm d'épaisseur. Tailler des bandes de 1 cm de large, les twister et mettre sur plaque avec du papier cuisson.

Apprêt : 20 minutes à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : 15 minutes à 200°C.