

Pain de mie corse

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

Sucre : 0,4 kg

Huile de colza : 0,4 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 54 à 56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 18-20 minutes.
Spirale : 10 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en pâtons de 500 g à 1 kg suivant la taille des moules disponibles.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : à la machine en dégazant bien puis mettre dans des moules graissés.

Apprêt : 1h30-2h à 32°C avec 80% d'humidité.

Cuisson : mettre la buée et cuire 35 à 50 minutes à 180°C (four à sole) ou 150°C (four ventilé).