

Pain court aux céréales

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Germe Toasté

N° 1143

Toasté, avec des notes torréfiées
et de noisette

Autres applications :
Pain spécial, baguette signature



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Germe Toasté : 0,2 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,8 L

Mélange 5 graines : 2 kg

Eau de trempage : 1,5 L

Méthode à 2% de dosage

Préparation des céréales : faire tremper minimum 1h avant incorporation (mélange 5 graines + eau de trempage).

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes. Ajouter les céréales trempées puis pétrir à nouveau 6-7 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes. Ajouter les céréales trempées puis pétrir à nouveau 4-5 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 330 g ou 400 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à la machine en format bâtard, boule ou pavé.

Apprêt : 1h15-1h30 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : enfourner 20-30 minutes à 240°C (voûte) et 230°C (sole) en fonction de 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.

Philibert
savours

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984