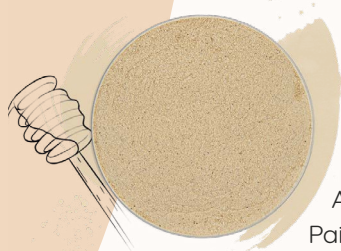


# Tabatières

Levain déshydraté  
Terre d'Arômes



## Sarrasin

N° 1129

Épicé avec des notes de miel,  
poivre et caramel

Autres applications :  
Pain de campagne, pain aux céréales



### INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,5 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Sarrasin : 0,5 kg

Eau : 6,6 à 7,2 L

Levure : 0,1 kg

### Méthode à 5% de dosage

**Température de base** : 60-62°C.

**Pétrissage** :

- **Première vitesse** : 5 minutes puis autolyse pendant 30 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** : 60 minutes.

**Division** : en boules de 500 g.

**Détente** : laisser reposer 20 minutes.

**Façonnage** : manuel; avec un rouleau, réaliser des tabatières puis mettre à l'envers sur toiles farinées.

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

**Enfournement** : retourner et fariner les pains, mettre la buée et enfourner.

**Cuisson** : cuire 30-35 minutes à 240°C/250°C.