

Pain de campagne

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Sarrasin

N° 1129

Épicé avec des notes de miel,
poivre et caramel

Autres applications :
Pain aux céréales, pain platine



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,5 kg

Terre d'Arômes Sarrasin : 0,5 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,6 à 7,2 L

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 pâtons de 330 g, 500 g ou 1,5 kg.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine (format bâtard).

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

Cuisson : fariner les pains, lamer, mettre la buée et enfourner 20 à 60 minutes à 240°C/250°C.