

Couronne aux céréales

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Germe Toasté OFG

N° 1187

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 OFG : 0,2 kg

Levure : 0,06 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,4 à 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.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.
- **Première vitesse :** ajouter les graines trempées et lancer 2 minutes.
- **Deuxième vitesse :** pétrir 2 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes puis à 4°C pendant 16-18h

Remise à température : 30-45 minutes.

Division : en boules de 800 g.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : former des couronnes et mettre dans les bannetons ou sur toiles farinées
clef dessus.

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

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 35-40 minutes à 230°C/250°C.