

Pain oriental froment

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle Froment

N° 1234

Fumé, avec des notes d'amande grillée et de caramel

Autres applications :

Baguette signature, pain de campagne



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 4,85 kg

Semoule de blé dur fine : 5 kg

Huile de tournesol : 0,6 kg

Terre d'Arômes Seigle Froment : 0,15 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,2 à 6,6 L

Méthode à 1,5% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 6 minutes et relancer 6 minutes en baignant l'huile.
Spirale : 3 minutes et relancer 3 minutes en baignant l'huile.

Température de la pâte : 25-26°C.

Division : en boules de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : étaler sur la semoule de blé dur.

Apprêt : 1h30-2h à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : cuire 10 minutes à 280°C.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.