

Pain préfou

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 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Seigle Froment : 0,2 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,6 à 6 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 54°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 12-13 minutes.
Spirale : 6-7 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Division : étaler la pâte à 1,5 cm d'épaisseur. Découper des rectangles de 5 x 20 cm de 300 g chacun. Mettre sur plaque de cuisson.

Apprêt : 2h-2h30 à 28°C avec 80% d'humidité.

Cuisson : enfourner, mettre la buée et cuire 15-16 minutes à 200°C.