

Pain bise

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 : 4,75 kg

Farine de meule T80 : 4,75 kg

Terre d'Arômes Seigle Froment : 0,5 kg

Levure : 0,02 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,6 à 6 L

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 70°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 10 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 6 minutes.
Spirale : 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 2h avec un rabat à 1h.

Division : en pâtons de 500 g à 800 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine en format bâtard ou boule.

Apprêt : 18h à 12°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : cuire 35-45 minutes à 240°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.