

Bretzels

Levain liquide
Phil Levain



Blé d'Or CRC®

N° 2103

Lacté floral, avec des notes de
yaourt et de fleur

Autres applications :
Viennoiseries



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Phil Levain Blé d'Or CRC® : 1 kg

Levure : 0,25 kg

Sel : 0,16 kg

Lait : 1 kg

Beurre : 2 kg

Eau : 2,4 L

Méthode à 10% de dosage

Température de base : 54°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse au batteur : 7 minutes.

Température de la pâte : 24°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : pâtons de 60 g.

Détente : laisser reposer pendant 10 minutes.

Façonnage : allonger à 60 cm puis former les bretzels.

Apprêt : pendant 20 minutes à 28°C.

Enfournement : passer à la soude caustique, lamer et déposer des grains de gros sel.

Cuisson : 20 minutes à 200°C.