

Bun au maïs

Mixes
Prémixes



Prémix Maïs Bio

N° 1382

Maïs torréfié avec des notes
légèrement sucrées

Autres applications :

Pain au maïs, pain aux céréales, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 4,5 kg

Prémix Maïs Bio : 5 kg

Graines de tournesol bio : 0,5 kg

Huile de colza : 0,4 kg

Sucre : 0,2 kg

Levure : 0,3 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 4,5 à 5 L

Méthode à 50% de dosage

Température de base : 56 à 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 22 à 24 minutes.
Spirale : 14 à 16 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en boules de 95 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : bouler à nouveau et aplatir sur une plaque à buns graissés.

Apprêt : 1h30-2h à 25°C.

Enfournement : mouiller le dessus et ajouter un topping (sésame, graines, etc.). Enfourner et mettre la buée.

Cuisson : 14 minutes à 190-200°C au four à sole.