

Pain au maïs

Mixes
Prémixes



Prémix Maïs Bio

N° 1382

Maïs torréfié avec des notes légèrement sucrées

Autres applications :

Pain aux céréales, bun, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 4,5 kg

Levure : 0,2 kg

Prémix Maïs Bio : 5 kg

Sel : 0,18 kg

Graines de tournesol bio : 0,5 kg

Eau : 6 à 6,2 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 : 20 à 30 minutes.

Division : en boules de 350 g.

Détente : 5 à 10 minutes.

Façonnage : à l'aide d'une machine.

Apprêt : 1h à 1h15 à 25°C.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 22-24 minutes à 240°C (voûte)/230°C (sole).