

Boule automnale

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Épeautre Bio

N° 1108

Fruité, avec des notes d'amande
et de noisette

Autres applications :

Pain épeautre, brioche, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 9,6 kg

Levure : 0,1 kg

Terre d'Arômes Épeautre Bio : 0,4 kg

Sel : 0,18 kg

Noisettes torréfiées concassées : 1,3 kg

Eau : 6,8 L

Noix torréfiées concassées : 1,3 kg

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes puis autolyse pendant 30 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.
- **Première vitesse** : Oblique : ajouter les fruits et relancer 2 minutes.
Spirale : ajouter les fruits et relancer 1 minute.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en boules de 100 g et 400 g ou de 150 g et 750 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : bouler à nouveau les grandes boules et étaler les petites pour les assembler afin de former un Auvergnat. Mettre à l'envers sur toile farinée ou en bannetons ronds farinés.

Apprêt : 1h-1h15 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : 32-35 minutes (500 g) ou 45-50 minutes (800 g) à 230°C (sole) et 250°C (voûte).
Bien sécher en fin de cuisson.