

Baguette Seigle

Levain liquide
Phil Levain



Easy Levain Seigle Grand Arôme

N° 2117

Fruité acidulé, avec des notes de fruit cuit

Autres applications :
Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Easy Levain Seigle Grand Arôme : 0,3 kg

Levure : 0,06 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,5 à 7 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 60-62°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes sans le sel.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes en bac, puis à 4°C jusqu'au lendemain (16-20h).

Remise à température : 30 à 45 minutes à température ambiante (attention au croutage).

Division : en pâton de 330 g.

Détente : pendant 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine.

Apprêt : 1h15 à 1h30 à 25°C avec 70% d'humidité.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 20 à 45 minutes à 240-260°C suivant la taille des pains.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.