

Pain aux noix

Concentré Technologique
avec levain



Phil Savor Noir

N° 1421

Application :

Apporte une couleur caramel, du volume et une meilleure machinabilité des pâtes.



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,7 kg

Phil Savor Noir : 0,3 kg

Levure : 0,15 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,4 à 6,8 L

Noix concassées : 2,2 kg

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 10 minutes, ajouter le sel et relancer 5 minutes.
Incorporer les noix et pétrir de nouveau 3-4 minutes.
Spirale : 4 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.
Incorporer les noix et pétrir de nouveau 1-2 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en boules de 400 g.

Détente : 15 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine en format bâtard, mettre sur toiles farinées tourne à gris.

Apprêt : 1h15-1h30 à 25°C avec 75% d'humidité.

Enfournement : fariner les pains, lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire 26-30 minutes à 230°C/250°C.

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