

Pain fermier aux céréales

Concentré Technologique
avec levain



Phil Savor Noir

N° 1421

Application :

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



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 8,7 kg

Farine de seigle T170 : 1 kg

Phil Savor Noir : 0,03 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,4 à 6,8 L

Mélange 5 graines : 2,2 kg

Eau de trempage : 1,65 L

Méthode à 3% de dosage

Préparation des céréales : faire tremper minimum 1h avant incorporation (mélange 5 graines + eau de trempage).

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 8 minutes, ajouter le sel et relancer 5 minutes.
Incorporer les graines trempées et pétrir de nouveau 5-6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.
Incorporer les graines trempées et pétrir de nouveau 3-4 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en boules de 350 g.

Détente : 15 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, en barquette, lamer en saucisson.

Apprêt : 1h30 à 25°C.

Enfournement : mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire 24-28 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.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984