

Petits pains rustiques

Concentré Technologique
avec levain



Phil Premium Combo 20

N° 1487

Notes aromatiques de germe

Application :

Idéal pour baguette alvéolée signature.
Adapté pour une production sur lignes
industrielles de grandes cadences



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Combo 20 : 0,2 kg

Eau : 7 à 7,6 L

Levure : 0,12 kg

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 16 minutes.
Spirale : 8-9 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : laminier à 1,5 cm d'épaisseur et tailler des petits pains de 80 g.

Apprêt : 60 minutes à 25°C.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire 12-14 minutes à 260°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.