

Pain au Levain

Levain liquide
Phil Levain



Blé Complet CRC®

N° 2118

Lacté, avec des notes de crème et légèrement poivré

Autres applications :

Pain au levain, baguette de tradition française



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Levain Blé Complet CRC®: 2 kg

Eau : 5,4 à 5,8 L

Levure : 0,02 kg

Méthode à 20% de dosage

Température de base : 58-60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 10 minutes, ajouter le sel et relancer 5 minutes.
Spirale : 4 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 1h30 avec un rabat à 30 minutes.

Division : en pâtons de 330 g ou 500 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel.

Apprêt : 14h-16h à 13-14°C ou 3h30-4h à 25°C.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire à 230°C (sole) et 260°C (voûte) pendant 18-35 minutes 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.