

Pains serviette

Concentré Technologique
avec levain



Phil Strong

N° 1489

Application :

Facilite le travail, améliore le volume et la tenue des pâtes. Idéal pour les productions en direct.



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Phil Strong : 0,03 kg

Levure : 0,15 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,4 à 6,8 L

Méthode à 0,3% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 8 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 : 30 minutes.

Division : en pâtons de 50 g à 80 g.

Détente : 10 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, en format petit pain (pistolet).

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

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire 10-15 minutes à 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.