

Pain de mie fermier

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



**Blé Grand Arôme
Corsé CRC®**

N° 1114

Toasté, avec des notes boisées et de café

Autres applications :
Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T150 : 5 kg

Farine T55 ou T65 : 4,6 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme Corsé CRC® : 0,4 kg

Sucre : 0,4 kg

Huile de colza : 0,5 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,8 à 6 L

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 18-20 minutes.
Spirale : 10-12 minutes.

Température de la pâte : 26°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en boules de 500 g à 800 g.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : manuel ou machine puis mettre dans des moules graissés.

Apprêt : 1h30 à 35°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : cuire 25 à 40 minutes à 150°C dans un four ventilé (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.