

Ficelles

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle CRC®

N° 1117

Caramélisé, avec des notes
acidulées et épicées

Autres applications :
Pain spécial, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,6 kg

Terre d'Arômes Seigle CRC® : 0,4 kg

Graines de courge : 1,2 kg

Levure : 0,06 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,6 à 6,8 L

Emmental : QS

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes puis autolyse pendant 30 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes, puis à 4°C pendant 14-18h.

Remise à température : 30 minutes à température ambiante.

Division : en pâtons longs de 120 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : aplatir et mettre les graines de courges et l'emmental. Tortiller/twister, mettre sur papier et plaque de cuisson

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

Cuisson : enfourner 14-16 minutes à 260°C.