

Pain au seigle Bio

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle Bio

N° 1118

Épicé, avec des notes de noisette
et d'épices

Autres applications :
Pain de campagne, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 6,7 kg

Farine de seigle T170 bio : 1,45 kg

Farine de seigle T85 bio : 1,45 kg

Terre d'Arômes Seigle Bio : 0,4 kg

Pâte fermentée bio : 2,5 kg

Levure : 0,08 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,8 à 7,2 L

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 68°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 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 : 10 minutes.

Division : en boules de 120 g à 250 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : bouler à nouveau et déposer les boules par 3 en bannetons en forme de vaudois.

Apprêt : 45 minutes à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : enfourner 26-45 minutes à 240°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.