

Croûtons

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle Grand Arôme

N° 1122

Toasté avec des notes fruités et
de café noir, malt grillé

Autres applications :

Tourte de seigle, pain de campagne,
pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,7 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Seigle Grand Arôme : 0,3 kg

Eau : 6,6 à 7 L

Levure : 0,1 kg

Méthode à 3% 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 : 60 minutes.

Division : en boules de 330 g, 500 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, format bâtard.

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

Cuisson : cuire 24-35 minutes à 230°C/260°C.

Découpage : après avoir bien laisser refroidir les pains, découper des cubes de 1-1,5 cm.
Arroser d'huile d'olive et mélanger, mettre les croutons sur papier et plaque de cuisson.

Cuisson : enfourner environ 10 minutes à 200°C au four ventilé.