

Pavés au pavot

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

Graines de pavot : QS

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 : étaler la pâte à 1 cm d'épaisseur et tailler des petits rectangles de 80 g.
Mouiller le dessus des pavés et coller les graines de pavots.

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

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire 14-15 minutes à 260°C.