

Pain viennois

Levain liquide
Phil Levain



Blé d'Or et Beurre

N° 2402

Lacté, avec des notes de beurre
et de bonbon caramel

Autres applications :
Viennoiseries



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Phil Levain Blé d'Or et Beurre : 0,2 kg

Levure : 0,4 kg

Sel : 0,2 kg

Poudre de lait : 0,5 kg

Sucre : 1 kg

Beurre : 1 kg

Eau : 5,6 L

Oeufs (facultatif) : 1 L

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : 8 à 10 minutes.

Température de la pâte : 24-26°C.

Pointage : 1h à 24°C ou 12h à 4°C.

Division : bouler en pâtons de 100 g ou 300 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : façonner sur des plaques moulées des petits pains ou baguettes, dorer et lamer en saucisson.

Apprêt : en direct pendant 1h30-2h à 28°C.

Enfournement : mettre la buée puis enfourner. En fin de cuisson retourner les pains sur la plaque.

Cuisson : 18-20 minutes à 160°C (four ventilé) ou 18-20 minutes à 200-210°C (four à sole).