

Pain montagnard

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Seigle Grand Arôme Corsé

N° 1123

Fumé, avec des notes boisées, épicées et de châtaignes grillées

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 8,7 kg

Farine de seigle T170 : 1 kg

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

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,2 à 6,6 L

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 1,5 kg.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine en format gros pain.

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

Cuisson : fariner le dessus des pains, lamer, mettre la buée et enfourner 60-70 minutes à 220°C/240°C. Bien sécher en fin de cuisson.