

Pain pita

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé CRC®

N° 1124

Lacté avec des notes de yaourt et
de crème

Autres applications :
Baguette, pain blanc



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,5 kg

Sucre : 0,5 kg

Malt d'orge : 0,01 kg

Terre d'Arômes Blé CRC® : 0,5 kg

Levure sèche : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,6 à 6,2 L

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 12-13 minutes.
Spirale : 6 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en boules de 100 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : étaler en rond à 0,3 cm d'épaisseur, mettre sur papier et plaque de cuisson.

Cuisson : cuire 5-8 minutes à 220°C au four à sole avec buée.