

Pain rustique

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Duo Seigle Intense

N° 1212

Toasté, avec des notes grillées et
de fèves de chocolat

Autres applications :
Pain rustique, buns



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,7 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Duo Seigle Intense : 0,3 kg

Eau : 6,6 à 7,2 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 : 10 minutes.
Spirale : 5 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 400 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : former en pavé rectangulaire.

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

Enfournement : fariner, lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 30 à 35 minutes à 240°C.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.