

Tourte au levain Perspective®

*Levain actif
Perspective®*



Perspective Liquide Bio

N° 2144

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :
Baguette, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine de blé T110 bio : 10 kg

Sel de Guérande : 0,18 kg

Perspective® Liquide Bio : 1,2 kg

Eau : 6,4 à 7 L

Méthode à 12% de dosage

Température de base : 72°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 10 minutes.
- Deuxième vitesse : Spirale : 3 minutes

Température de la pâte : 24-26°C.

Pointage : 1h30 à 24-25°C.

Division : en boules de 0,5 kg à 1,5 kg.

Détente : laisser reposer 30 minutes.

Façonnage : bouler à nouveau et mettre en bannetons farinés ou sur toiles bien farinées clefs dessus.

Apprêt : 16 à 20h à 12°C avec 75% d'humidité.

Enfournement : retourner sur le tapis du four, fariné légèrement. Lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 30 à 60 minutes à 230°C (sole) et 250°C (voûte).

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