

# Rugbrod Perspective®

*Levain actif  
Perspective®*

## *Perspective Liquide Bio*

N° 2144

Fermenté, avec des notes de  
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, pain de mie



### INGRÉDIENTS

Farine complète T150 bio : 3 kg

Farine de seigle T170 bio : 3,5 kg

Farine de seigle T85 bio : 3,5 kg

**Perspective® Liquide Bio** : 2 kg

Mélange 5 graines : 1 kg

Noisettes concassées toastées bio : 1 kg

Miel liquide bio : 0,4 kg

Sel de Guérande : 0,18 kg

Eau (45-50°C) : 7 L

Eau de bassinage (45-50°C) : 3 à 3,3 L

### *Méthode à 2% de dosage*

#### **Pétrissage :**

- **Première vitesse** : 5 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 12 minutes en bassinant.  
Spirale : 6 minutes en bassinant.

**Température de la pâte** : 35°C.

**Division** : découper et manipuler à l'eau. Diviser en pâtons de 750 g.

**Façonnage** : travail de la pâte à l'eau (pas de farine). Former un boudin et mettre en moule à pain de mie graissés. Saupoudrer le dessus du mélange 5 graines ou tournesol.

**Apprêt** : 4h30 à 30-32°C avec 75% d'humidité.

**Enfournement** : enfourner et mettre la buée.

**Cuisson** : cuire à 175°C dans un four à sole pendant 1h15 puis démouler et laisser sécher 15-20 minutes.

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

*Philibert*  
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN  
FRANÇAIS DEPUIS 1984