

Pain au levain Perspective®

Levain actif
Perspective®

Perspective Dur CRC®

N° 2501

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine de tradition : 8 kg	Sel : 0,18 kg
Farine complète T150 : 2 kg	Eau : 5,7 à 6 L
Perspective Dur CRC® : 0,5 kg	

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 66-68°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes (farine et eau).
- Deuxième vitesse : Oblique : 1 minute.
Spirale : 30 secondes.

Température de la pâte : 25°C.

Pointage : en bac pendant 18h à 20°C.

Division : en pâtons de 500 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : en format bâtard, tourne à gris sur toiles farinées ou bannetons.

Apprêt : 2h et 2h30 à 25°C avec 75% d'humidité.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 35-40 minutes à 240-250°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.

Philibert
SAVOURS

LA RÉFÉRENCE DU LEVAIN
FRANÇAIS DEPUIS 1984