

Pain complet 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 complète T.150 : 10 kg	Sel : 0,2 kg
Perspective Dur CRC® : 4 kg	Eau : 7 à 7,2 L

Méthode à 40% de dosage

Température de base : 64-66°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes (sans levain).
- **Deuxième vitesse :** Spirale : 4 minutes sans le levain, puis ajouter le levain et relancer 6 minutes.

Température de la pâte : 25-27°C.

Pointage : 1h à 26°C.

Division : en boules de 350 g.

Détente : laisser reposer 30 minutes à 26°C.

Façonnage : manuel, lamer en saucisson puis mettre sur toile.

Apprêt : 3h30 et 4h à 26°C avec 75% d'humidité.

Enfournement : enfourner et mettre beaucoup de buée.

Cuisson : 26-28 minutes à 240°C (voûte) et 230°C (sole).

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