

Pain aux céréales Perspective®

Levain actif
Perspective®

Perspective Dur Bio

N° 2502

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :

Pain au levain, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine de tradition bio : 10 kg

Perspective® Dur Bio : 1 kg

Sel de Guérande : 0,18 kg

Eau : 6,6 à 7 L

Eau de bassinage : 0,5 L

Mélange 5 graines : 1,2 kg

Eau de trempage : 0,9 kg

Méthode à 10% de dosage

Préparation des céréales : faire tremper minimum 1h avant incorporation (mélange 5 graines + eau de trempage).

Température de base : 66°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes (farine et eau) puis une autolyse de 45 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 5-6 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 5-6 minutes.
Spirale : 2-3 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 2-3 minutes.
- **Première vitesse :** ajouter les graines trempées à la pâte et mélanger 2 minutes
- **Deuxième vitesse :** pétrir 2 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes en bacs de 6,6 kg avec un rabat à 30 minutes, puis la nuit à 4°C.

Remise à température : 45 à 60 minutes à 20-24°C.

Division : en pâtons de 400 g.

Détente : laisser reposer 20-30 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine ouverte. Déposer les baguettes tourne dessus sur des toiles bien farinées.

Apprêt : 2h30-3h à 25°C.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 18-22 minutes à 250-260°C (sécher en fin de cuisson).

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