

Pain tigré

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Bio

N° 1102

Floral, avec des notes de crème et
de foin séché

Autres applications :
Baguette, viennoiseries



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 8,6 kg

Farine de seigle T85 bio : 0,8 kg

Farine complète T150 bio : 0,2 kg

Terre d'Arômes Blé Bio : 0,4 kg

Beurre doux : 1,5 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,5 à 6,8 L

Morceaux de chorizo : 3,6 kg

Appareil à Tigré au Paprika :

Farine de riz : 2 kg

Sucre : 0,22 kg

Huile de colza : 0,22 kg

Paprika : 0,09 kg

Eau : 2,1 L

Sel : 0,055 kg

Levure : 0,22 kg

Méthode à 4% de dosage

Appareil à Tigré au Paprika : fouetter l'ensemble des ingrédients et réserver.

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 20 minutes, ajouter le chorizo et relancer 4-5 minutes.
Spirale : 12 minutes, ajouter le chorizo et relancer 2-3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 150 g, 330 g ou 500 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel en format *bâtard* ou à l'aide d'une machine.

Apprêt : 30 minutes à 25°C avec 75% d'humidité. Puis à l'aide d'une poche à douille chemin de fer, recouvrir les pains avec l'appareil à tigré. Laisser pousser de nouveau 1h.

Cuisson : mettre la buée. et enfourner pendant 20-35 minutes à 250°C (voûte) et 230°C (sole).