

Buns Méditerranéens

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Dur OFG

N° 1107

Lacté, avec des notes de yaourt,
de crème et de malt

Autres applications :
Ciabatta, focaccia, baguette



INGRÉDIENTS

Farine de Gruau : 9,6 kg

Terre d'Arômes Blé Dur OFG : 0,4 kg

Levure : 0,4 kg

Sucre : 0,8 kg

Sel : 0,18 kg

Beurre : 2 kg

Oeufs entiers : 1,5 kg

Eau : 5,1 L

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 56-58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Spirale : 12-15 minutes.

Température de la pâte : 26°C.

Pointage : 20-30 minutes.

Division : en boules de 80-90 g.

Détente : laisser reposer de 5 à 10 minutes.

Façonnage : bouler à nouveau et mettre sur une plaque à buns. Aplatir légèrement, dorer et ajouter le topping souhaité (sésame, 5 graines, semoule de blé vêtue).

Apprêt : 1h30-2h à 28°C avec 70% d'humidité.

Cuisson : 16-18 minutes à 180-190°C (sole)/150°C (ventilé).