

Pain fermier

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Grand Arôme CRC®

N° 1113

Malté, avec des notes de café, de
cacahuète et de boisé

Autres applications :

Pain spécial, bagels, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,6 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme CRC® : 0,4 kg

Eau : 6,4 à 7 L

Levure : 0,1 kg

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à la machine.

Apprêt : 1h-1h15 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : fariner le dessus des pains, lamer, mettre la buée et enfourner 20-22 minutes à 250°C (voûte) et 240°C (sole).