

Pain de campagne rustique

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



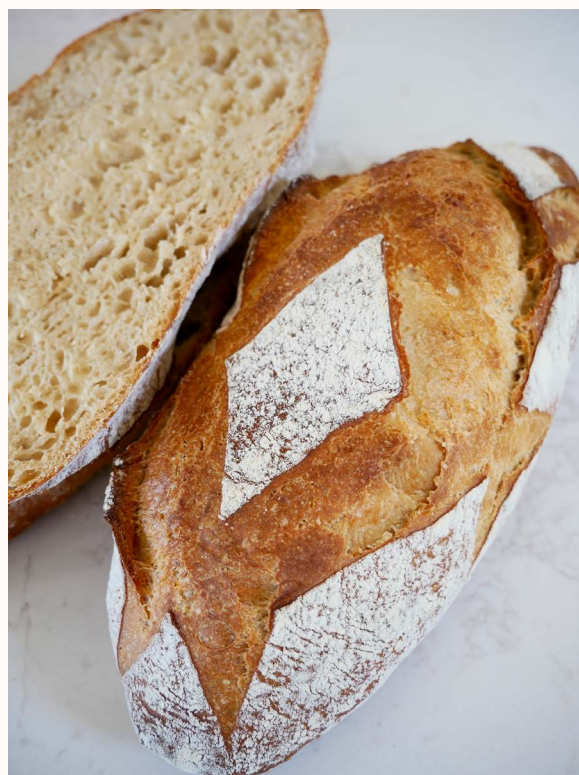
Seigle CRC®

N° 1117

Caramélisé, avec des notes acidulées et épicées

Autres applications :

Pain spécial, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,4 kg

Terre d'Arômes Seigle CRC® : 0,6 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,8 à 7,4 L

Méthode à 6% 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 350 g, 500 g ou 800 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : à la machine ou manuel en format bâtard, boule ou pavé.

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

Cuisson : fariner le dessus des pains, lamer, mettre la buée et enfourner 24-30 minutes à 250°C (voûte) et 240°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.