

Pain à l'épeautre

Levain liquide
Phil Levain



Épeautre Bio

N° 2106

Fruité, avec des notes de châtaigne et de pomme

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial, viennoiseries



INGRÉDIENTS

Pâte N°1 :

Farine de petit épeautre : 6,67 kg

Levure : 0,2 kg

Eau à 30°C : 6,4 L

Mélanger à la feuille au batteur 3 min

Laisser pointer 20h à T° ambiante

Pâte N°2 :

Farine de petit épeautre : 3,33 kg

Phil Levain Épeautre Bio : 0,1 kg

Eau à 30°C : 3,1 L

Mélanger à la feuille au batteur 3 min

Laisser pointer 20h à T° ambiante

Méthode à 8% de dosage

Pétrissage au batteur à la feuille:

- Rassembler les pâtes N°1 et N°2 puis ajouter 0,7 kg de Phil Levain Épeautre Bio et 0,048 kg de sel.
- Première vitesse : 1 minute.
- Deuxième vitesse : 2-3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Façonnage : avec une corne humide, déposer dans les moules graissés (type pain de mie).

Apprêt : 20-30 minutes à 25°C.

Enfournement : avec un coupe pâte mouillé, fendre le pain au milieu. Mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 30 minutes à 250°C puis faire sécher 20 minutes en bouche de four à 230°C.