

Bâtard bio aux céréales

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

Farine de tradition bio : 10 kg

Phil Levain Épeautre Bio : 1 kg

Levure : 0,06 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,4 à 6,8 L

Mélange 5 graines : 2,2 kg

Eau de trempage : 1,4 L

Méthode à 10% de dosage

Préparation des céréales : faire tremper minimum 1h avant incorporation (mélange 5 graines + eau de trempage).

Température de base : 60-62°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes puis autolyse de 30 minutes.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 6 minutes avec la levure, ajouter le sel et relancer 6 minutes. Incorporer les graines trempées et pétrir de nouveau 6 minutes.
Spirale : 3 minutes avec la levure, ajouter le sel et relancer 3 minutes. Incorporer les graines trempées et pétrir de nouveau 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes en bacs de 6,6 kg puis à 4°C pendant 16-20h.

Remise à température : de 30 à 45 minutes à température ambiante (attention au croûtage).

Division : en boules de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, former des bâtards et mettre sur toiles farinées tourne à gris.

Apprêt : 1h15-1h30 à 25°C avec 70% d'humidité.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 24-26 minutes à 240/250°C.

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.