

Pain aux céréales Bio

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Sarrasin Bio

N° 1116

Malté, avec des notes de miel et de châtaigne

Autres applications :

Pain de campagne, pain aux céréales



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 9,5 kg

Terre d'Arômes Sarrasin Bio : 0,5 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,8 L

Mélange 5 Graines : 0,12 kg

Eau de trempage : 0,09 L

Méthode à 5% de dosage

Préparation : mettre le mélange 5 graines dans l'eau de trempage 1h avant pétrissage.

Température de base : 60-62°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.

Ajouter la préparation mélange 5 graines à la pâte de campagne.

- **Première vitesse :** 2 minutes.
- **Deuxième vitesse :** 3-4 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en boules de 330 g, 500 g ou 1,5 kg.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine (gros pain, boule, bâtard et baguette).

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

Enfournement : fariner les pains, lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 20 à 60 minutes à 260°C (voûte) et 240°C (sole), suivant la taille des pains.