

Pain surprise

Levain liquide
Phil Levain



Blé d'Or CRC®

N° 2103

Lacté floral, avec des notes de yaourt et de fleur

Autres applications :
Viennoiseries



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,2 kg	Sel : 0,18 kg
Farine de seigle T85 : 0,8 kg	Beurre : 1 kg
Phil Levain Blé d'Or CRC® : 1 kg	Eau : 5,4 à 5,8 L
Levure : 0,15 kg	

Méthode à 10% de dosage

Température de base : 56-58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 15 minutes.
Spirale : 7-8 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en boules de 1,5 kg.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : bouler à nouveau et mettre dans un cercle spécifique pain surprise graissé sur plaque.

Apprêt : 1h30 à 25°C.

Cuisson : lamer en polka, mettre la buée et enfourner à 240°C puis descendre à 220°C pendant 45-50 minutes.