

Pain de seigle

Levain liquide
Phil Levain



Seigle Grand Arôme

N° 2107

Fruité, avec des notes de café grillé et de mélasse

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine de seigle T170 : 10 kg

Phil Levain Seigle Grand Arôme : 1,6 kg

Pâte fermentée : 5 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,2 à 6,6 L

Méthode à 8% de dosage

Température de base : 66-68°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 4 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 1-2 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en boules de 400 g.

Façonnage : manuel, lamer en feuille ou en saucisson après le façonnage.

Apprêt : 30-45 à 25°C.

Enfournement : enfourner avec beaucoup de buée.

Cuisson : cuire pendant 28-34 minutes à 240°C (voûte)/230°C (sole) et bien laisser sécher en fin de cuisson).

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