

Rugbrod

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 complète T150 bio : 3,3 kg

Farine de seigle T170 bio : 3,35 kg

Farine de seigle T85 bio : 3,35 kg

Phil Levain Seigle Grand Arôme : 1 kg

Mélange 5 graines : 1 kg

Noisettes concassées toastées bio : 1 kg

Miel liquide bio : 0,4 kg

Levure : 0,2 kg

Sel de Guérande : 0,18 kg

Eau (45-50°C) : 7 L

Eau de bassinage (45-50°C) : 3 à 3,3 L

Méthode à 10% de dosage

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 12 minutes en bassinant.
Spirale : 6 minutes en bassinant.

Température de la pâte : 35°C.

Division : découper et manipuler à l'eau. Diviser en pâtons de 750 g.

Façonnage : travail de la pâte à l'eau (pas de farine). Former un boudin et mettre en moule à pain de mie graissés.

Apprêt : 1h-1h15 à 30-32°C avec 75% d'humidité.

Enfournement : enfourner et mettre la buée.

Cuisson : cuire à 175°C dans un four à sole pendant 1h15 puis démouler et laisser sécher 15-20 minutes.

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