

Couronne

Levain liquide
Phil Levain



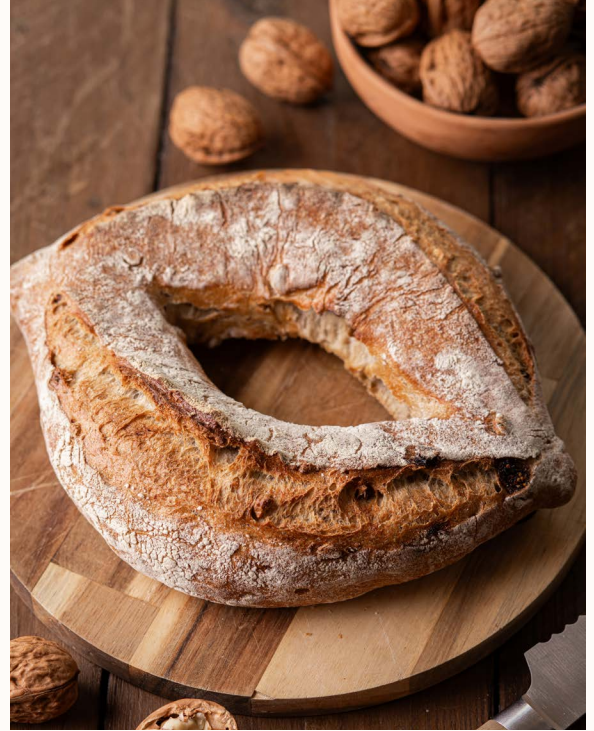
Seigle Grand Arôme

N° 2107

Fruité, avec des notes de café grillé et de mélasse

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Phil Levain Seigle Grand Arôme : 1 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,2 à 6,6 L

Méthode à 10% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes, puis une autolyse de 30 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en boules de 800 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel, faire un trou au milieu de la boule et tourner pour obtenir une couronne. Mettre tourne dessus dans un banneton fariné.

Apprêt : 1h15-1h30 à 25°C.

Enfournement : retourner les bannetons sur le tapis du four, fariner dessus, lamer.

Cuisson : mettre la buée et enfourner pendant 35-45 minutes à 240°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.