

Pan de cristal

Levain liquide
Phil Levain



Blé Complet CRC®

N° 2118

Lacté, avec des notes de crème et légèrement poivré

Autres applications :

Pain au levain, baguette de tradition française



INGRÉDIENTS

Farine de tradition T65 : 10 kg

Huile d'olive : 0,4 L

Phil Levain Blé Complet CRC®: 0,4 kg

Eau : 6,2 à 6,8 L

Levure : 0,08 kg

Eau de bassinage : 1 à 1,2 L

Sel : 0,18 kg

Méthode à 4% de dosage

Température de base : 66°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes (farine, eau, levain) puis une autolyse de 30 minutes.
- **Première vitesse** : 5 minutes avec la levure et le sel.
- **Deuxième vitesse** : Oblique : 5 minutes, puis 8-10 minutes en baignant l'eau et l'huile.
Spirale : 2 minutes, puis 4-6 minutes en baignant l'eau et l'huile.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 2 heures avec un rabat à 1 heure.

Division : étaler sans dégazer et découper des rectangles de 300 à 330 g et disposer sur toiles bien farinées.

Apprêt : 1h à 1h15 à 25°C.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire à 260°C pendant 18-25 minutes suivant la taille des pains. Bien les sécher en fin de cuisson.