

Pain de mie complet

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 T55 ou T65 : 10 kg

Phil Levain Blé Complet CRC®: 0,5 kg

Huile de colza : 0,5 kg

Sucre : 0,4 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,6 à 6 L

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 52°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 18-20 minutes.
Spirale : 10-12 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 10 minutes.

Division : en boules de 350 g, 500 g ou 800 g.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine, puis mettre en moule à pain de mie graissé.

Apprêt : 1h15-1h30 à 35°C avec 80% d'humidité.

Enfournement : mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire à 150°C entre 25 et 45 minutes suivant la taille des pains.