

Pain complet

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé complet CRC®

N° 1181

Caramélisé, avec des notes
fruitées et poivrées

Autres applications :
Pain spécial, baguette



INGRÉDIENTS

Farine complète T150 : 9,7 kg

Terre d'Arômes Blé Complet CRC® : 0,3 kg

Pâte fermentée : 0,4 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,6 à 7,2 L

Méthode à 3% de dosage

Température de base : 56°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 14 minutes.
Spirale : 7 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 45 minutes.

Division : en boules de 400 g.

Détente : laisser reposer 10 minutes.

Façonnage : manuel ou à la machine, lamer après le façonnage.

Apprêt : 1h15-1h30 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : enfourner avec beaucoup de buée à 240°C (voûte) et 230°C (sole) pendant 26-28 minutes.