

Pain scandinave

Mélange Topping
et Inclusion



Mélange 5 graines

N° 1242

Lin brun, lin jaune, tournesol,
sésame et pavot

Autres applications :

Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 5,75 kg

Phil Concentré Scandinave : 0,45 kg

Mélange 5 graines : 2,5 kg

Farine de seigle T85 : 1,3 kg

Phil Force : 0,1 kg

Levure : 0,2 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 5,8 L

Température de base : 60-62°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 16 minutes.
Spirale : 8 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en pâtons de 350 g.

Détente : laisser reposer 30 minutes.

Façonnage : en moules (barquettes) et lamer.

Apprêt : 1h30 à 25°C.

Enfournement : mettre la buée et enfourner.

Cuisson : cuire 25 minutes à 240°C (voûte)/230°C (sole).