

Pain Forêt Noire avec ALTENBURGER

ALTENBURGER	5.000 g
farine de froment	5.000 g
levure	300 g
sel	100 g
eau	6.500 g
Total	16.900 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage spirale:
2 minuten op hoogste versnelling

Température pâte:

Repos de la pâte:

Poids des pâtons:

Fermentation:

Après le repos, peser les pâtons, bouler, fariner et déposé avec la soudure vers le bas dans des bannetons.

Après la fermentation, enfourner avec vapeur.

Température de cuisson:
200°C

Temps de cuisson:
800g)



Notre passion, le savoir-faire!

