

Parisienne au blé dur avec PAN DORO

PÂTE

PAN DORO PAIN DE MARQUE	10.000 g
levure	300 g
eau	7.000 g
Total PÂTE	17.300 g

Mise en œuvre

Mode emploi:

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.

Pétrissage: 5 min en 1ère vitesse

6 min en 2ème vitesse

T° de la pâte: 26°C

Repos: 15 min.

Poids des pâtons: 300 g

Après le repos peser les pâtons et les bouler, laisser détendre la pâte, allonger les pâtons et déposer ceux-ci dans les bannetons avec la soudure vers le haut ou mettre sur plaques de cuisson pour baguettes.

Apprêt: 40 min. à 30°C et 70% h.r

Après l'apprêt, mettre les baguettes sur tapis d'enfournement, fariner, couper 3 fois et enfourner avec vapeur retardée.

T° de cuisson: 230°C tombant à 210°C

Temps de cuisson: 30 min



Notre passion, le savoir-faire!

