

Pain ,600 g avec PROBODY CLEAR 100

PROBODY CLEAR 100 PAIN DE MARQUE	10.000 g
levure	250 g
eau	6.500 g
Total	16.750 g

Mise en œuvre

Recette de base :

Pétrissage (spirale) : 5 min. en 1ère vitesse + 3 min. en 2ème vitesse.

Température de la pâte °C : 25°C

Fermentation en masse : 15 min.

Poids des pâtons : Pâtons de 360 g et bouler

2ème fermentation : 15 min.

Façonner : Façonner en brique, 2 pâtons par platine, humidifier légèrement la surface et les rouler dans le KOMPLET Backmüsli.

Fermentation finale : 50 min., 28 °C, 80 % H.R.

Température du four : 240°C tombant à 200 °C, avec vapeur

Temps de cuisson :
la fin de cuisson



Notre passion, le savoir-faire!

