

# Grainstar avec levure avec KOMPLET GRAINSTAR

GRAINSTAR	1.000 g
farine blanche	2.000 g
levure	90 g
PLUSPAN UNIVERSEL	60 g
miel	60 g
eau	1.800 g
sel	51 g
<b>Total</b>	<b>5.061 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrissage (spirale) : 8 min. à vitesse lente + 6 min en vitesse rapide

Température de la pâte : 26 °C

Repos en masse : 20 min.

Façonner : détailler des pâtons de 460 g, et bouler

Repos en boule : 20 min

Fabrication : bouler et placer dans des cattoirs farinés avec la fermeture en dessous

Fermentation final : 60 min

Température de cuisson : 230 °C puis baisser à 200 °C

Temps de cuisson : 45 min. tirer la clé 10 min. avant la fin de cuisson



*Notre passion, le savoir-faire!*

