

SECHSKORN

SECHSKORN PAIN DE MARQUE	10.000 g
eau	6.250 g
levure	250 g
Total	16.500 g

Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 20 min. en 1ère vitesse.

Température de la pâte: 26°C à 28°C

Pointage:

Apprêt: 35 à 45 min à 30°C et 75% h.r.

Température de cuisson: 240°C four tombant 200°C

Temps de cuisson: env. 40 min.

Peser des pâtons de 660 g. Façonner, humidifier le dessus, retourner dans des Komplet flocons de seigle, mettre dans des moules et trancher profondément. Enfournement avec vapeur, ouvrir la clé à 10 min. avant la fin du temps de cuisson.



Notre passion, le savoir-faire!

