

# Pain, 600 g avec TRIPLE ALLIANCE

TRIPLE ALLIANCE PAIN DE MARQUE	10.000 g
eau	6.250 g
levure	300 g
<b>Total</b>	<b>16.550 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 3 min. en 1ère vitesse, 7 à 10 min. en 2ème vitesse

Pétrissage (lent): 5 min. en 1ère vitesse, 20 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte:

Pointage: env.30 min.

Peser : 700 gr puis repos de 15 min.

Façonnage : donner la forme souhaitée, humidifier le dessus et tremper dans les graines de sésames.

Apprêt: 30 à 40 minutes

Temps de cuisson:env. 40 minutes pour un pain de 700 g

Température cuisson: 230°C à 240°C avec beaucoup de vapeur

Nous vous proposons de décorer vos pains avec KOMPLET Graines de sésame.



*Notre passion, le savoir-faire !*

