

Pain de seigle aux graines de tournesol avec ALTENBURGER

ALTENBURGER	40.000 g
GRAINES DE TOURNESOL	8.000 g
levure	1.200 g
eau	30.000 g
Total	79.200 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage spirale:
minutes à grande vitesse

Température pâte:

Repos de la pâte:

Après le repos, peser les pâtons, bouler, humecter la surface, pousser dans des graines de tournesol, déposer dans des mannes à pains enfarinées et déposer sur couches.

Après 3/4 de la fermentation, démouler les pâtons, passer au pic-vite et enfourner avec vapeur.

Poids des pâtons:

Fermentation:

Température cuisson:

Temps de cuisson:



Notre passion, le savoir-faire !

