

Pain, 600 g avec PAIN ALPIN 20

PAIN ALPIN 20 25 KG	3.000 g
farine de froment	12.000 g
levure	200 g
eau	11.200 g
Total	26.400 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage (spirale): 3 min. en 1ère vitesse, 8 min. en 2ème vitesse

Après le pétrissage, déposer la pâte dans une cuve huilée au préalable.

Température de la pâte:

Fermentation : 90 min.

Après la fermentation, diviser la pâte en pâtons, bouler les pâtons et laisser reposer pendant 10 min.

Poids des pâtons:

Ensuite allonger les pâtons et laisser reposer encore 20 min.

Après le repos, diviser les pâtons en trois (pousser légèrement avec le bord de la main), plier l'un sur l'autre les bouts des pâtons, enfariner un peu, déposer sur des tapis d'enfournement et enfourner avec vapeur.

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

Temps de cuisson:



*Le savoir-faire
Notre passion*



info@komplet.com
www.komplet.com