

Petits pains, 65 g avec PAIN ALPIN 20

PAIN ALPIN 20 25 KG	2.000 g
farine de froment	8.000 g
margarine	300 g
levure	200 g
PLUSPAN 2000 25 kg	150 g
eau	5.760 g
Total	16.410 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients.

Pétrissage:

6 min en 2ème vitesse

Après le pétrissage, mettre la pâte dans un bac un peu huilé.

Température pâte:

Apprêt:

Après l'apprêt, peser des pâtons, bouler et laisser reposer pendant 15 minutes.

Poids des pâtons: 2,200 kg (presse de 30)

Ensuite diviser et bouler. Veiller à ce que les pâtons restent enfarinés. Ensuite déposer sur couches.

Fermentation :

Ensuite déposer sur des tapis d'enfournement ou des plaques de cuisson, inciser et enfourner avec vapeur.

Temp. cuisson :

Temps cuisson :



Notre passion, le savoir-faire!

