

Pain, 600 g avec NORDLÄNDER

NORDLAENDER PAIN DE MARQUE	10.000 g
eau	6.250 g
levure	200 g
Total	16.450 g

Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 15 min. en 1ère vitesse, 5 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26°C

Pointage : env. 30 min.

Poids des pâtons: 700 g pour pain de 600 g

2ème fermentation: 15 min.

Façonner à la forme souhaitée, humidifier légèrement la surface et les rouler dans des graines de tournesol.

Fermentation finale: 45 min, 28°C, 80% H.R.

Température de cuisson : 250°C tombant à 200°C avec vapeur

Temps cuisson: 60 - 70 min, ouvrir la clé 10 min. avant la fin de cuisson.



Notre passion, le savoir

