

# Pain, 400 g avec PROBODY 100

PROBODY 100 PAIN DE MARQUE	10.000 g
levure	300 g
eau	8.600 g
Total	18.900 g

## Mise en œuvre

Mélanger KOMPLET Probody 100 et l'eau dans le pétrin à spirale, pendant 2 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse. Laisser macérer la pâte dans la cuve pendant 10 min. Ajouter la levure.

Pétrissage (spirale) : 1 min. en 1<sup>ère</sup> vitesse, 13 à 15 min. en 2<sup>ème</sup> vitesse

Température de la pâte: 26 °C

Repos de la pâte: 20 min.

Après le repos, peser des pâtons de 450 g, les façonner. Humidifier légèrement la surface, les rouler dans un mélange de graines, et déposer dans des moules ronds (diam. 12 cm, hauteur 9 cm) ou rectangulaires (21 x 11 x 7 cm) préalablement graissés.

Pointage: env. 50 minutes

Cuisson: 240°C tombant à 180°C pendant 70 min. (avec vapeur)



*Notre passion, le savoir-faire!*

