

Pain, 600 g avec PAIN DES 3 CHAMPS

PAIN DES 3 CHAMPS PAIN DE MARQUE	10.000 g
eau	7.200 g
levure	100 g
Total	17.300 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène et laisser reposer.

Pétrissage:
vitesse

Température de la pâte: 22°C

Fermentation en masse : 90 min.

Poids des pâtons: Pâtons de 700 g

Façonner: Façonner le pain suivant la forme souhaitée. Déposer les pâtons dans des bannetons farinés avec la soudure vers le bas et mettre en fermentation.

Fermentation finale: 90 min, 28°C, 85% H.R.

Décoration avant la cuisson : Après l'apprêt déposer les pâtons avec la soudure vers le haut sur le tapis d'enfournement et enfourner avec vapeur.

Température de cuisson : 230°C tombant à 210°C

Temps de cuisson : 40 min.



Notre passion, le savoir-faire!

