

PAIN AUX GRAINES DE QUINOA avec QUINOA BREAD 50

QUINOA BREAD 50	5.000 g
farine blanche	5.000 g
HUILE VEGETALE	300 g
levure	300 g
eau	6.500 g
Total	17.100 g

Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 3 min. en 1ère vitesse

8 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: env. 25°C

Pointage: 25 min.

Après repos, peser des pâtons et façonner la forme du pain souhaitée. Humidifier légèrement la surface, les rouler dans les graines de décoration (500 g: 50% sésame 50% mix Quinoa Bread 50) et déposer les pâtons dans des corbeilles en osier ou des moules de cuisson et ensuite mettre en chambre de fermentation.

Poids des pâtons: 660 g

Apprêt: 35 – 45 min. à 30°C et 70% d'humidité.

Déposez les pains fermentés en corbeilles sur le tapis d'enfournement, inciser puis enfourner avec vapeur. Les pains fermentés dans les moules de cuisson doivent aussi être incisés et enfournés avec vapeur. Après 2 minutes ouvrir la clé pour environ 5 minutes, ensuite terminer le temps de cuisson.

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



Temps de cuisson: 40 – 45 min.

Notre passion, le savoir-faire!



info@komplet.com
www.komplet.com