

KOMPLET PAIN GRAINES DE POTIRON

PAIN HALLOWEEN

Ingrédients

KOMPLET Pain aux Graines de Potirons	2500 g
Farine	2500 g
Levure	100 g
Eau	2900 g
Potiron en morceau	1000 g

Pétrissage : mélanger tous les ingrédients pendant 4 min. en 1^{re} vitesse, puis 6 min. en 2^e vitesse. Ajouter les morceaux de potiron et mélanger encore 1 min.

Repos en masse : 15 min.

Poids : 700 g et bouler

2ème fermentation : 10 min.

Fabrication : allonger en forme de boulot.

Fermentation finale : 45 min. à 28 °C, 85 % HR.

Décoration : fariner légèrement et inciser.

Cuisson : 240 °C tombant à 200 °C avec vapeur

Temps de cuisson : 45 min. Tirer la clé 5 min. avant la fin de la cuisson.



NOTRE PASSION
LE SAVOIR-FAIRE !