



PAIN NOIR MULTICÉRÉALES AUX GRAINES (MULTIGRAIN FIT)

🏠 Advanced level

PRODUITS LEVÉS SALÉS

PÂTE

MULTIGRAIN FIT

farine - pour le pain
eau
levure fraîche

5000g
5000g
5000g
400g

Pétrir tous les ingrédients pendant environ 15 minutes (pétrin en spirale), jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit bien élastique.

S'assurer que la température de la pâte en fin de pétrissage est de 26-27°C.

Laisser reposer la pâte pendant 15-20 minutes à 22-24°C, puis diviser la pâte en portions.

Rouler les portions de pâte bien serrées pour former des pains de la forme désirée.

Transférer dans la chambre de fermentation à 28-30 °C, avec une humidité relative de 70-80 %, pendant environ 45-50 minutes.

COMPOSITION FINALE

Faites cuire les pains de 70 g pendant 20 minutes et les pains de 500 g pendant 50 minutes, tous deux à 220-230 °C. Il est conseillé d'ouvrir la vanne vers la fin de la cuisson afin de permettre au pain de bien sécher.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.