

Recette

• Farine de Khorasan	1000 g
• Eau	(35°C) 900 g
• Sel	18 g
• Levure	10 g

Pétrissage

Pétrir 2-3 min en 1^{ère} vitesse
En 2^{ème} vitesse la pâte doit se décoller de la cuve du batteur (5 à 7 min)

Pointage

1h30 en bac avec un couvercle

Détaillage et Façonnage

Peser à 400-500 g
Déposer directement la pâte dans des bannetons légèrement fariné

Apprêt

15-20 min. au froid à 4°C

Cuisson

Four à température identique au pain spéciaux pendant 45 min

Recette levain liquide

• Farine de Khorasan T80	1000 g
• Eau	(35°C) 850 g
• Sel	20 g
• Levure	2 g
• Levain liquide	300 g

Recette levain dur

• Farine de Khorasan T80	1000 g
• Eau	(35°C) 850 g
• Sel	20 g
• Levure	2 g
• Levain liquide	300 g

Pétrissage

4 min de vitesse lente
3-4 min de vitesse rapide, jusqu'au décollement de la pâte
T° de pâte = entre 25 et 30°C

Pointage

2 h en bac sans donner de rabat

Détaillage et Façonnage

Peser des pâtons de 500 g puis les façonner directement en bannetons ou sur couche fariné

Apprêt

12 à 16 h en pousse lente à 4°C

Cuisson

Température de cuisson classique type pain spéciaux
Pendant 45 min, attention à la prise de couleur




MOULINSVIRON
CHARTRES



www.moulinsviron.fr

FARINE | FORMATION | ACCOMPAGNEMENT