

Recette



Pain Helvetia

Recette pour env. 23 pièces à 450 g de pâte

RECETTE



Helvetia Mix 100%	6'000 g
Eau	4'200 g
Levure.....	72 g
<hr/>	
Poids	10'272 g

PETRISSAGE



Durée de pétrissage: 6 minutes en 1^{ère} vitesse et 4 minutes en 2^{ème} vitesse.

TEMP/FERMENTATION INTERMEDIAIRE



Température de la pâte : 22-24 °C

Fermentation intermédiaire : 20-30 minutes

FABRICATION



Peser des pâtons de 450 g et les façonner en rond à la main (ne pas appuyer trop fort) et les tourner dans la farine de seigle. Disposer avec l'extrémité vers le haut sur le support de cuisson, comme les ballons.

Fermentation à la pièce 15-20 heures à 5°C et avec 80% d'humidité relative

CUISSON



Température du four : chaleur supérieure 220 °C
chaleur inférieure 200 °C

Enfourner avec vapeur, ouvrir le tirage après 20 min. et terminer la cuisson jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

CONSEIL DE LA PRATIQUE



Durée de cuisson : 40-50 minutes

Le pain de seigle Helvetia peut aussi être fait comme pain de 2 kg et ensuite vendu comme quart ou moitié.

2300g de pâte, durée de cuisson env. 70 minutes