

Recette



Pane Luciane

16 pains de 550 g de pâte ou

20 pains de 440 g de pâte

RECETTE



Eau	3'750 g
Levure.....	100 g
Pane Luciane 20 %	1'000 g
Farine de froment type 550.	4'000 g
<hr/>	
Poids total.....	8'850 g

PETRISSAGE



Pétrir intensément tous les ingrédients. Avec la pétrisseuse à spirale env. 4 min. en 1^{ère} vitesse et 12-15 min. en 2^e vitesse, jusqu'à ce que la pâte se détache du bord du récipient.

Disposer la pâte dans deux bacs huilés.

TEMP./FERMENTATION INTERMEDIAIRE



Température de la pâte: 24-26°C

Fermentation intermédiaire: 2-3 h à température ambiante.

Pendant la nuit à 5-7°C (avec quantité de levure réduite, 60 g)

TRAITEMENT



Renverser les bacs à pâte sur une table recouverte de farine. Découper des pâtons de 440 g ou 550 g en longueur, les former en spirale ou les rouler dans le sens de la longueur. Les déposer sur un support de fermentation et cuire au four sans attendre.

CUISSON



Température du four: env. 250°C dégressive à 200°C

Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert jusqu'à ce que les pains soient croustillants.

Durée de cuisson: env. 50-55 min.