

Recette



Vitakorn

Env. 13 pains de 440 g de pâte ou
23 pains de 250 g de pâte

RECETTE



Pâte:

Eau	2'000 g
Vitakorn-Mix 40%	1'460 g
Farine de froment type 550	2'180 g
Levure.....	140 g
<hr/>	
Poids total.....	5'780 g

Pour la décoration:

Vitakorn Deko-Mix..... ca. 300 g

PETRISSAGE



Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique.

Durée de pétrissage (pétrisseuse à spirale): 6-7 min. en 1^{ère} vitesse et env. 2 min. en 2^e vitesse.

TEMP. / FERMENTATION INTERMEDIAIRE



Température de la pâte: env. 26-28 °C

Fermentation intermédiaire: env. 20 min.

TRAITEMENT



Peser des pâtons de 440 g ou 250 g, les façonner en longueur, les humidifier et les tourner dans Vitakorn Deko-Mix avant de les disposer dans des moules de cuisson (9 x 20 cm ou 9 x 13 cm). Après bonne fermentation, inciser les pâtons et cuire au four.

CUISSON



Température du four: env. 220 °C

Enfourner avec vapeur et terminer la cuisson à tirage ouvert.

Durée de cuisson: env. 35-45 min.