

Pain-Chnebel

Recette pour env. 40 pièces de pain
ou env. 122 pièces de petits pains

RECETTE

Nr 1030

Pâte

Farine mi-blanche	8600 g
Creapan 10-20%	1400 g
Levure de boulanger	100 g
Sel de cuisine	210 g
Eau	8000 g

Poids total **18310 g**

Liste des ingrédients du produit final

En cas d'utilisation de la recette définie

Ingrédients : FARINE DE BLÉ; eau; FARINE D'AVOINE PRÉGÉLATINISÉE; FARINE DE MALT DE BLÉ PRÉGÉLATINISÉE, partiellement torréfiée; sel de cuisine; FARINE DE SEIGLE; MALT DE BLÉ ÉGRUGÉ; levure; FARINE DE BLÉ COMPLET PRÉGÉLATINISÉE; GLUTEN DE BLÉ; EXTRAIT DE MALT D'ORGE SÉCHÉ; LEVAIN DE SEIGLE SÉCHÉ; agents de traitement de la farine: Acide ascorbique.



Préparation

Pétrir ensemble tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte plastique. La pâte doit se détacher du bord de la cuve. Durée de pétrissage: 10 minutes en 1ère vitesse et env. 10 minutes 2e vitesse
Mettre la pâte dans un bac huilé et laisser fermenter à température ambiante 2 - 3 heures. Replier une fois la pâte.

Temp / Ferm. Intm.

Température de la pâte: env. 23 °C
Fermentation intermédiaire au réfrigérateur 18 à 20 heures
Laisser le bac à pâte env. 1 heure dans le fournil.

Façonnage

Peser des pâtons de 450 g, leur donner la forme souhaitée et déposer sur des appareils à enfourner, et donner env. 10 à 15 minutes de fermentation à la pièce.

Cuisson

Température de cuisson : 240 °C en baisse à 220 °C
Enfournier avec vapeur et ouvrir le tirage à mi-cuisson.
Durée de cuisson: env. 40 minutes

A moitié cuit

Les petits pains de 150 g sont particulièrement bien adaptés aux produits à moitié cuits.
Température de cuisson: 240 °C en baisse à 220 °C
Temps de cuisson: env. 25 minutes
Phase de refroidissement: environ 30 minutes dans la pièce.
Pour l'emballage, il convient d'utiliser des sacs en polyéthylène afin d'éviter qu'ils ne se dessèchent. Ensuite, congeler et conserver à - 18 °C.

2. phase de cuisson

Température de cuisson 220 °C
Posez les pâtisseries surgelées sur des plaques de cuisson, laissez-les décongeler pendant environ 15 minutes et terminez la cuisson à la vapeur.
Temps de cuisson : 10 minutes