Waldkorn® 4 Graines Germées - Pain cube

Recette pour 5 pains

Méthode

Ingrédients

- 1 345 g **Waldkorn® 4 Graines Germées**
- 35 g Levure
- 870 g Eau
- 2 250 g Poids de la pâte total

Mis en oeuvre

Température de base : 56 °C
Pétrissage au batteur : 4 min en 1re vitesse, puis ± 5 min en 2e vitesse
Pointage : 30 min
Façonnage : peser 5 pâtons de 350 g et 5 de 100 g, puis bouler. Humidifier entièrement les grosses boules et les tremper dans un mélange de graines de lin jaune et brun. Puis, graisser avec ONE SPRAY le dessus des boules ainsi obtenues. Abaisser les petites boules sur ± 3 mm d'épaisseur et recouvrir les grosses boules. Façonner en soudant le dessous des boules et les déposer dans des moules cube de 10 x 10 cm.
Apprêt : pendant ± 1 h à 24 – 25 °C. Scarifier légèrement en rosace, en 4 parts. Cuire au four à sole pendant ± 30 min à 245 °C, four tombant à 230°C. Démouler les pains et les remettre à sécher encore pendant 5 min au four, oura ouvert.