

Waldkorn® Céréales anciennes - Pain aux céréales anciennes

Dosage : 50 %

Méthode

Mise en oeuvre en fermentation directe

Ingrédients

- 500 g **Waldkorn® Céréales Anciennes**
- 500 g Farine T55 ou 65
- 25 Levure
- 640 g Eau

Mis en oeuvre

Taux d'hydratation : 64%
Température de base batteur/pétrin à spiral 54°C
Type de pâte : bâtarde
Pétrissage : 5 min en 1re vitesse, puis 7 min en 2e
Température de la pâte : 24 à 25°C
Pointage en bac : 45 min
Pesée des pâtons : 350 g
Détente : 10 min
Façonnage : boule
Apprêt : 1h à 1h15
Température de pousse : 23 à 25°C
Hygrométrie : 60 à 70%
Scarification : non
Cuisson : 240°C four tombant 210°C pendant 35 à 40 min, temps de buée moyen

Conseil

Les temps et températures sont donnés à titre indicatif et sont à adapter en fonction des conditions et du matériel utilisé.