

Pain Potiron-Fantôme avec KOMPLET Pain aux graines de potiron, 450g

PAIN AUX GRAINES DE POTIRON PAIN DE MARQUE	5.000 g
farine blanche	5.000 g
levure	300 g
eau, froide	5.850 g
Total	16.150 g

Mise en œuvre

Pétrissage : : 6 min. en 1ère vitesse - 4 min. en 2ème vitesse .

Repos en masse : 15 min. avec rabats après 30 minutes

Poids des pâtons : 450 g bouler

Repos en boule : 15 min.

Fabrication : allonger au rouleau en forme de gozette . A l'aide d'un emporte pièces faire 2 yeux et une bouche. L'étirer et mettre sur plaque.

Fermentation final: 45 min.

Cuisson: 230°C avec un peu de vapeur tombant à 210°C

Temps de cuisson: 30 min. tirer la clé 10 min. avant la fin de cuisson



Notre passion, le savoir-faire !



info@komplet.com
www.komplet.com