

Pain, 600 g avec PAN O'CHIA

PAN O' CHIA 100 PAIN DE MARQUE	10.000 g
HUILE VEGETALE	250 g
levure	250 g
eau	6.200 g
Total	16.700 g

DECOR

GRAINES DE SESAME	250 g
PAN O' CHIA 100 PAIN DE MARQUE	250 g
Total DECOR	500 g

Mise en œuvre

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

Pétrissage (spirale): 8 min. en 1ère vitesse, 3 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26°C

Pointage: env. 20 min.

Après le pointage, peser des pâtons de 660 g et façonner la forme du pain souhaitée. Ensuite humidifier et rouler dans le mélange de décor. Déposer les pâtons sur les plaques de cuisson, moules de cuisson, corbeilles en osier ou directement sur tapis d'enfournement. Ensuite mettre en chambre de fermentation.

Apprêt: env. 45 min.

Inciser et cuire avec vapeur. Ouvrir la clé après 2 min. ensuite fermer celle-ci après 5 min. et terminer la cuisson.

Température de cuisson: 240°C tombant à 200°C



Temps de cuisson: env. 40 min.

Notre passion, le savoir-faire!

