

PAIN AUX GRAINES DE POTIRON, 600 g avec POTIRON PAIN DE MARQUE

PAIN AUX GRAINES DE POTIRON PAIN DE MARQUE	5.000 g
farine de froment	5.000 g
levure	250 g
eau	5.850 g
Total	16.100 g

Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 5 min. en 1ère vitesse, 5 min. en 2ème vitesse

Température de la pâte: 26°C

Fermentation en masse: 15 min.

Poids des pâtons: 700 g et bouler

2ème fermentation: 15 min.

Façonner à la forme souhaitée, humidifier légèrement la surface et les rouler dans des graines de courges.

Fermentation finale: 45 min. à 28°C et 80% H.R.

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

Temps de cuisson: env. 45 min, ouvrir la clé 10 min. avant la fin de cuisson



info@komplet.com
www.komplet.com

Notre passion, le sourit-taire!