

# Pain torsadé, 320 g avec PAIN RACINES 20

PAIN RACINES	1.000 g
farine de froment	4.000 g
eau	4.000 g
levure	40 g
<b>Total</b>	<b>9.040 g</b>

## Mise en œuvre

Pétrissage (spirale): 10 min. 1ère vitesse, 12 à 15 min. en 2ème vitesse.

La pâte doit impérativement se décoller de la cuve. Déposer la pâte après le pétrissage dans le bac de fermentation légèrement huilé. Laisser fermenter pendant 2 h 30 à 3 h à température ambiante.

Température de la pâte: 24°C

Après la fermentation requise, (env. trois fois le volume du départ) retourner délicatement la pâte sur une table bien farinée et détailler des pâtons rectangulaires suivant le poids souhaité. Ensuite, en un tour de main, torcher les pâtons et déposer ceux-ci sur plaques ou tapis d'enfournement. Enfournement directement avec vapeur sans un passage dans une chambre de fermentation.

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

Temps de cuisson: env. 35 min. (pâtons de 350 gr), ouvrir la clé 5 minutes avant la fin du temps de cuisson.



*Notre passion, le savoir-faire!*

