

Miche meunière avec IREKS ARTISAN MALT, LEVAIN ACTIVE WHEAT SOUR K et STABILASE



Polish:

Farine forte panifiable	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
IREKS ARTISAN MALT	1.000 kg	10 %	2 lb	3.5 oz
Levure fraîche	0.040 kg	0.4 %	0 lb	1.5 oz
<u>Eau, approx.</u>	<u>3.000 kg</u>	<u>30 %</u>	<u>6 lb</u>	<u>10 oz</u>
Poids total	6.040 kg		13 lb	5.5 oz

Temps de mélange: approx. 2 minutes lentement (pétrin à spirale)

Température de la pâte : 22° C – 24° C (72° F – 75° F)

Fermentation en masse: 4 heures à température ambiante, entreposage supplémentaire dans le réfrigérateur

Pâte:

Farine forte panifiable	6.000 kg	60 %	13 lb	3.5 oz
Farine de seigle	2.000 kg	20 %	4 lb	6.5 oz
Poolish	6.040 kg	20 %	13 lb	5.5 oz
LEVAIN ACTIVE WHEAT SOUR K	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
STABILASE	0.100 kg	1 %	0 lb	3.5 oz
Sel	0.220 kg	2.2 %	0 lb	8 oz
Levure fraîche	0.050 kg	0.5 %	0 lb	2 oz
Eau, approx.	6.000 kg	60 %	13 lb	3.5 oz
Poids total	20.910 kg		46 lb	2 oz

Temps de mélange: 4 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte : 26° C – 27° C (79° F – 81° F)

Fermentation en masse: approx. 90 minutes

Poids: 1.200 kg (2 lb 10.5 oz)

Fermentation intermédiaire : aucune

Préparation: Peser la pâte après la fermentation en masse et bouler avec précaution. Déposer en bannetons de fermentation avec la clé en dessus et mettre au réfrigérateur durant la nuit. Laisser les pâtons à température ambiante pour approx. 60 minutes avant la cuisson. Inciser comme souhaité et cuire avec vapeur.

Fermentation finale: durant la nuit à 5° C (41° F)

Température de cuisson: 240° C (464° F), tombant à 210° C (410° F) avec vapeur

Temps de cuisson: approx. 60 minutes