

Paniers de Pâques avec GOLDEN FLAX



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
GOLDEN FLAX	3.000 kg	30 %	6 lb	10 oz
Levure fraîche	0.400 kg	4 %	0 lb	14 oz
Eau, approx.	8.000 kg	80 %	17 lb	10 oz
Poids total	21.400 kg		47 lb	2 oz

Temps de mélange: 3 minutes lentement + 6 – 8 minutes rapidement (pétrin à spirale)

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

Fermentation en masse: 20 minutes

Poids: 0.150 kg (5.5 oz)

Fermentation intermédiaire: aucune

Préparation: Après la fermentation en masse, diviser les pâtons et façonner en long, laisser reposer et former une tresse à trois brins. Ensuite former un anneau, déposer sur des plaques recouvertes de papier sulfurisé et laisser fermenter. À pleine fermentation, mettre un œuf dur au centre, humidifier d'eau, parsemer de sésame et cuire.

Fermentation finale: approx. 45 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), tombant à 200° C (390° F) avec vapeur

Temps de cuisson: 35 – 40 minutes