

Petits pains avec SMOKEY ONION et IREKS EXCEL SOFT



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
SMOKEY ONION	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
IREKS EXCEL SOFT	0.100 kg	1 %	0 lb	3.5 oz
Matière grasse	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Levure fraîche	0.400 kg	4 %	0 lb	14 oz
Eau, approx.	9.500 kg	95 %	20 lb	15 oz
Poids total	25.500 kg		56 lb	2 oz

Temps de pétrissage: 2 minutes lentement + 6 – 8 minutes rapidement (pétrin à spirale)

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

Fermentation en masse: 10 minutes

Poids: 2.500 kg (5 lb 8 oz)/36 pièces

Fermentation intermédiaire: aucune

Préparation: Peser la pâte après la fermentation en masse. Diviser les pâtons et bouler. Ensuite tamponner les pâtons comme souhaité et déposer sur des plaques graissées. À bonne fermentation, cuire avec peu de vapeur.

Garniture: sésame

Fermentation finale: approx. 50 minutes

Température de cuisson: 240° C (464° F), avec peu de vapeur

Temps de cuisson : approx. 12 minutes