

## Pain avec SMOKEY ONION

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
SMOKEY ONION	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Levure fraîche	0.450 kg	4.5 %	1 lb	0 oz
Eau, approx.	9.300 kg	93 %	20 lb	8 oz
Poids total	24.750 kg		54 lb	8 oz

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

Température de la pâte: 26° C – 28° C (79° F – 82° F)

Fermentation en masse: 30 minutes

Poids: 0.540 kg (1 lb 3 oz)

Fermentation intermédiaire: 10 minutes

Façonnage: comme souhaité

Fermentation finale: approx. 60 minutes

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

Temps de cuisson: 30 – 35 minutes

