

Pain aux céréales anciennes avec ANCIENT WHOLE GRAINS

Farine forte panifiable	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Farine complète	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
ANCIENT WHOLE GRAINS	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
SOFTKORN KERNELS K (joint à la base)	1.660 kg	16.6 %	3 lb	10.5 oz
Huile végétale	0.660 kg	6.6 %	1 lb	7.5 oz
Levure fraîche	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
<u>Eau, approx.</u>	<u>9.160 kg</u>	<u>91.6 %</u>	<u>20 lb</u>	<u>3 oz</u>
Poids total	26.980 kg		59 lb	6.5 oz

Temps de pétrissage:	3 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	26° C – 27° C (79° F – 81° 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 peu de vapeur
Temps de cuisson:	25 – 30 minutes

Préparation:

Après la fermentation en masse, diviser la pâte et former les pâtons en boule. Ensuite laisser se détendre brièvement. Afin de permettre la déchirure de la croûte, former les pâtons en boule avec un peu de farine de seigle. Déposer les pains avec la clé en dessous dans des paniers ronds, farinés et laisser fermenter. Ensuite mettre les pains sur des plaques d'enfournement avec la clé en dessus et laisser se détendre jusqu'à ce que la veinure soit visible. Enfourner les pains avec peu de vapeur et cuire. Tenir les ouras fermés afin de favoriser la déchirure de la croûte du pain. Ouvrir les ouras pendant les dernières 10 – 15 minutes du temps de cuisson et terminer la cuisson avec les ouras ouverts. Veiller à une bonne formation de la croûte.

