

Pain avec GOLDEN FLAX

Pré-trempage:

GOLDEN FLAX	3.000 kg	30 %	6 lb 10 oz
Eau (tiède)	5.000 kg	50 %	11 lb 0 oz
Poids total	8.000 kg		17 lb 10 oz

Temps de trempage: 1 – 2 heures

Pâte:

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb 0 oz
Pré-trempage	8.000 kg		17 lb 10 oz
Levure fraîche	0.400 kg	4 %	0 lb 14 oz
Eau, approx.	3.300 kg	33 %	7 lb 4.5 oz
Poids total	21.700 kg		47 lb 12.5 oz

Temps de pétrissage: 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: 30 minutes

Poids: 0.540 kg (1 lb 3 oz)

Fermentation intermédiaire: 10 minutes

Façonnage: comme souhaité

Fermentation finale: approx. 45 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), chaleur tombante à 200° C (390° F), avec vapeur
Temps de cuisson: 35 – 40 minutes

