

Pain avec IREKS PREMIUM 9 GRAINS

Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
IREKS PREMIUM 9 GRAINS	5.000 kg	50 %	11 lb	0 oz
Huile végétale	0.200 kg	2 %	0 lb	7 oz
Levure fraîche	0.400 kg	4 %	0 lb	14 oz
Eau, approx.	9.000 kg	90 %	19 lb	13.5 oz
Poids total	24.600 kg		54 lb	2.5 oz

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

Température de la pâte: 25° C – 26° C (77° F – 79° F)

Fermentation en masse: 20 minutes

Poids: 0.540 kg (1 lb 3 oz)

Fermentation intermédiaire: 10 minutes

Façonnage: comme souhaité

Fermentation finale: approx. 50 minutes

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

Temps de cuisson: approx. 35 minutes

Préparation: Après la fermentation en masse, peser la pâte et former en boule. Ensuite procéder comme souhaité et laisser fermenter. Après la fermentation finale, enfourner avec vapeur.

Garniture: comme souhaité

