

Pain à la citrouille avec IREKS PUMPKINSEED BREAD

Farine forte panifiable	5.000 kg	50 %	11 lb 0 oz
IREKS PUMPKINSEED BREAD	5.000 kg	50 %	11 lb 0 oz
Huile végétale	0.200 kg	2 %	0 lb 7 oz
Levure fraîche	0.300 kg	3 %	0 lb 10.5 oz
Eau, approx.	6.200 kg	62 %	13 lb 10.5 oz
Poids total	16.700 kg		36 lb 12 oz

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

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

Fermentation en masse: 15 minutes

Poids: 0.450 kg (1 lb)

Fermentation intermédiaire: aucune

Façonnage: rond

Fermentation finale: approx. 50 minutes

Température de cuisson: 220° C (428° F), tombante à 200° C (390° F), avec vapeur

Temps de cuisson: approx. 30 minutes

Préparation: Après la fermentation en masse, peser la pâte et bouler. Ensuite humidifier la surface avec de l'eau et presser dans la garniture. Après $\frac{3}{4}$ de la fermentation, inciser les pains 6 fois de bas en haut pour former une forme de citrouille. Ensuite laisser fermenter finalement et ensuite cuire avec vapeur.

Garniture: sésame et graines de citrouille (3:1)

