



Petits pains moelleux sans gluten avec IREKS SOFT BUN MIX GF K

IREKS SOFT BUN MIX GF K	10.000 kg	100 %	22 lb	0 oz
Huile végétale	0.500 kg	5 %	1 lb	1.5 oz
Sel	0.180 kg	1.8 %	0 lb	6.5 oz
Levure fraîche	0.400 kg	4 %	0 lb	14 oz
Eau	7.000 kg	70 %	15 lb	7 oz
Poids total	18.080 kg		39 lb	13 oz

Temps de pétrissage:	6 minutes lentement + 2 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	26° C (79° F)
Fermentation en masse:	aucune
Poids:	0.070 kg – 0.090 kg (2.5 oz – 3.2 oz)
Fermentation en boule:	10 minutes
Façonnage:	rond
Fermentation finale:	60 – 65 minutes
Température de cuisson:	240° C (464° F), chaleur tombante à 190° C (374° F), avec 2 l de vapeur
Temps de cuisson:	16 – 18 minutes

