

Pain multicéréales avec SOVITAL



Farine forte panifiable	10.000 kg	100 %
SOVITAL	3.330 kg	33.3 %
Levure fraîche	0.400 kg	4 %
Eau, approx.	8.800 kg	88 %
Poids total	22.530 kg	

Temps de pétrissage:	3 minutes lentement + 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)
Température de la pâte:	25° C – 27° C (77° F – 81° F)
Fermentation en masse:	20 minutes
Poids:	0.540 kg
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:	30 – 35 minutes