Pain COURANT



Méthode de fermentation DIRECT&POUSSE LENTE

POUSSE LENTE

Farine T65 OR: 100% 1000g

Eau 63% 630g

Sel 1.8% 18g

Levure 0.8% 8g

***Méthode***

*AUTOLYSE de 30mn*

**T°** de base : 52°C

Consistance de la pâte ferme

***Méthode de pétrissage*** : PI (10mn) en 2eme

Pointage : 30mn + 30mn de détente

Pousse lente à 8°C

DIRECT

Farine T65 OR: 100% 1000g

Eau 68% 680g

(dont 5% en bassinage soit 30g)

Sel 1.8% 18g

Levure 1,5% 15g

***Méthode***

*AUTOLYSE de 30mn*

**T°** de base : 52°C

Consistance de la pâte ferme

***Méthode de pétrissage*** : PI (10mn) en 2eme

Pointage : 30mn + 30mn de détente

Apprêt : +- 45mn