Pain de tradition française grand siècle



Méthode de fermentation DIRECT

Farine grand siècle: 100% 1000g

Eau 68% 680g (dont 5% en bassinage soit 30g)

Sel 1.8% 18g

Levure 1% 10g

***Méthode***

*AUTOLYSE de 30mn*

**T°** de base : 60°C

Consistance de la pâte douce

***Méthode de pétrissage*** : PA (10+2) ou PVL (12mn)

Pointage : 90mn avec un rabat intermédiaire

Apprêt : +- 60mn

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 30mn | |  | 90 mn avec un rabat à 45mn | | | | | | |  |  | 60 mn | | | | |  |
| AU | AU |  | P | P | P | R | P | P | P | M | M | A | A | A | A | C | C |

Pour le pain aux céréales sur base de tradition, prélever de la pâte en fin de pétrissage, ajouter **10%** de graines au préalablement mélangées avec de l’eau (TPT) et mélanger au pétrin environ 1mn.