



MIXE PAIN COMPLET

Préparation prête à l'emploi pour l'élaboration de pain spécial « Complet »

INGRÉDIENTS

	<u>Direct</u>	<u>Pousse Contrôlée</u>
Mixe	1 kg	1 kg
Eau	650 à 680 g	630 à 660 g
Levure	25 à 30 g	25 à 30 g
Sel (préconisation AFSSA)	18 g	18 g

PROCÉDÉ

<u>T° de base :</u>	57°C	54°C
<u>Pétrissage</u>	<u>Spiral / Batteur</u>	<u>Spiral / Batteur</u>
1 ^{ère} vitesse	7 mn	7 mn
2 ^{ème} vitesse	5 mn	5 mn
T° de pâte	25°C	24°C
<u>Pointage</u>	30 mn	15 mn
<u>Division</u>	Manuelle ou mécanique	
	Bouler légèrement	Bouler serré
<u>Repos</u>	15 mn	10 mn
<u>Façonnage</u>	En bâtard ou en boule	
<u>Apprêt</u>	1 h à 1 h 15 à 25°C/26°C	Blocage à 2°C Réchauffe 3 h 00 à 18°C
<u>Cuisson</u>	30 à 40 mn à 240°C suivant le poids des pièces Baisser la T° de 20°C du four au bout de 15 mn	