

# PAIN AUX CÉRÉALES

Sur Pâte Fermentée

SPÉCIAUX

RECETTE :	
Farine courante :	1 000 gr
Eau :	650 ml
Sel :	018 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
Céréales :	300 gr (150gr graines + 150gr Eau)
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>2 225 gr</b>



## PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<u>Préparation :</u>	<u>La veille :</u> Torréfier et tremper les graines dans de l'eau (Tant pour tant). Réserver au frais.
<u>Pétrissage :</u>  Frasage (1 <sup>ère</sup> vitesse) : Autolyse : 2 <sup>ème</sup> Vitesse :  Consistance / T° pâte :	Température de Base (TB) : <b>70°C</b> Tous les ingrédients au début <b>SAUF LES GRAINES.</b>  <b>03</b> minutes Facultatif <b>10</b> minutes <b>02</b> minutes en 2 <sup>nd</sup> vitesse <b>AVEC LES GRAINES</b> <b>Bâtarde / 24°C</b>
<u>Pointage :</u> Mise en Forme / Détente :	<b>45 minutes à 1H00.</b> (pendant la période de pointage) Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court. <b>Petits Pains de Table : 70 à 100 gr</b> <b>Boulots : 350 à 500 gr en boules</b> <b>Bâtards : 350 à 500 gr en Boules</b> <b>Baguettes : 350 gr en olive</b> <b>Pains : 550 gr en olive</b>
<u>Façonnage :</u>	<b>Boulots : 18 à 20 cm env</b>   <b>Bâtards : 28 à 30 cm env.</b> <b>Baguettes : 60 cm max</b>   <b>Pains : 65 cm env.</b> Déposer le produit à clair sur couche.
<u>Apprêt :</u>	<b>1H30 env. à 24°C</b>
<u>Enfournement :</u>  Durées : Ressuage :	<b>250 à 260°C</b> en four à sole. Scarifier de 1 à 3 coups de lame selon produit. <b>10 à 30 minutes</b> selon la taille des produits Sur grille à T° ambiante.

AXE OBLIQUE :



Ps	P		D	F	F					C	C								
----	---	--	---	---	---	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--