



# PAIN COMPLET

**SPÉCIAUX**

<u>RECETTE :</u>	
Farine COURANTE :	1 000 gr
Eau :	780 ml
Sel :	018 gr
Levure :	010 gr
Sons Fins :	150 gr
Pate Fermentée :	200 gr
<b>TOTAL PÂTE :</b>	<b>2 158 gr</b>



## PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<b><u>Pétrissage :</u></b>  Frasage (1 <sup>ère</sup> vitesse) : Autolyse : 2 <sup>ème</sup> Vitesse :  Consistance / T° pâte :	Température de Base (TB) : <b>60°c</b> Tous les ingrédients au début. <b>03</b> minutes Facultatif <b>BATTEUR : 03</b> minutes <b>SPIRAL : 06</b> minutes   <b>Bâtarde / 24°c</b>
<b><u>Pointage :</u></b> 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>6 Pâtons de 350 gr en boule.</b>
<b><u>Façonnage :</u></b>	<b>Boulots : 18 à 20 cm env.</b> <b>Bâtards : 28 à 30 cm env.</b> Fariner, scarifier avant l'apprêt. Multiples coupes possible (saucisson, feuille, chevron, polka...)
<b><u>Apprêt :</u></b>	<b>1H30</b> env. à 24°c.
<b><u>Enfournement :</u></b>  Durées : Ressuage :	<b>240°c</b> en four à sole. <b>30 à 40 minutes env.</b> Sur grille a T° ambiante.

