

«Ballon»

Diamalt «**ShopPanette nouveau**» disponible chez Pistor art. N° 539

Ingrédients

- 1 000 g Eau
- 1 000 g Farine fleur
- 550 g Farine mi-blanche
- 50 g «ShopPanette nouveau»**
- 70 g Levure hs
- 40 g Sel

2 710 g Pâte

Pétrissage

Selon les méthodes de l'entreprise.

Température de la pâte

23–25°C

Peser et façonner rond les presses directement après le pétrissage et couvrir avec un plastique. Pointage des presses 15–20 min.

Préparation

Diviser et façonner rond les ballons, poser sur plaque et fermenter à l'étuve

Apprêt

20–30 min. (à l'étuve)

Cuisson

220°C, avec vapeur. Soupierail ouvert après 15 min. Temps de cuisson 25–30 min.

Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, levure, sel, farine de malt de froment, farine de graines de guar, sucre de raisin, farine de soja, émulsifiants: esters mono et diacétyltartriques de mono et diglycérides d'acides gras alimentaires, huile végétale, enzymes, agent de traitement de la farine acide ascorbique.