

«Pain Champi»

Diamalt «**DiaBaguette 10%**» disponible chez Pistor art. N° 549

Ingrédients

1 100 g Eau
30 g Champignons secs tremper 2–4 heures

1 500 g farine mi-blanche
150 g «DiaBaguette 10%»
100 g Levure hs
2 c.à.t. aneth

1 445 g Pâte

Pétrissage

Selon les méthodes de l'entreprise

Température de la pâte

23–25°C

Pointage

30 min., température ambiante

Préparation

Pâtons 400 g.

Façonner oblong, poser sur les appareils à enfourner ou plaques et couvrir avec plastique pour la fermentation.
Avant la cuisson, entailler une fois en long.

Apprêt

40 min., température ambiante

Cuisson

Température du four 230°C, avec vapeur. Souprail ouvert après 15 min., cuire bien coloré.

Temps de cuisson

35–40 min.

Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, levure, champignons, aneht, levain sec de froment, sel, émulsifiants (E471, E322), sucre de raison, gluten de froment, produits de lait (petit lait en poudre, lactose, protéine de lait), farine de fèves, farine de malt de froment, agent de traitement de la farine, acide ascorbique (E300), enzymes.