

## Recette avec PANATURA®

Préparation pour pâte directe: Pain

Ingrédients	Pain mi-blanc	Pain avec seigle	Pain bis
Eau	1 000 g	1 000 g	1 000 g
Farine mi-blanche	1 500 g		
Farine de seigle		570 g	
Farine bise		850 g	1 400 g
Levure hs	40 g	60 g	40 g
Sel	40 g	35 g	35 g
<b>PANATURA® clair</b>	<b>40 g</b>		
<b>PANATURA® foncé</b>		<b>50 g</b>	<b>40 g</b>
<b>Poids en pâte</b>	<b>2 620 g</b>	<b>2 565 g</b>	<b>2 515 g</b>

### Pétrissage

Pétrin à spirale: Selon les méthodes de l'entreprise (entre 8–12 min)

Temp. de la pâte: Environ 24°C à 26°C / Pain avec seigle 26°C

### Fermentation

Pointage: Pain bis 40 min.  
 Pain mi-blanc 50 min.  
 Pain avec seigle 40 min.

Apprêt: Pain bis 30–35 min.  
 Pain mi-blanc 40–45 min.  
 Pain avec seigle 35–40 min.

### Important

PANATURA® est un levain prêt à l'emploi longue fermentation, sans enzyme, sans émulsifiant et sans acidifiant.

Naturel = Temps = Qualité

### Cuisson

Température de départ: Env. 240°C selon le type de four et la coloration voulue. Température fin cuisson: Env. 210°C

Déclaration du produit fini

Farine de froment, eau, levure, sel, concentré d'acérola. et pour le pain avec seigle: Farine de seigle.