



Pain noir

Méthode: Conduite froide
Chambre de fermentation

Recette: 17'590 g

Rendement: 28,3 pièces

Poids en pâte: 620 g

Pétrissage: Pétrin à spirale

T. de mélange: 10 minutes

Pétrissage: 2 – 3 minutes

Température de la pâte: 25° C

Pointage: 30 – 40 minutes

Ingrédients	Poids (g)	%	Processus
Farine de froment 1100	10'000	100,00	
Eau	7'100	71,00	
Levure	170	1,70	
Panatura forte	100	1,00	Mélanger les ingrédients
Sel	220	2,20	Ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu'à obtenir une pâte plastique

Fabrication

Après le pointage, peser les pâtons puis bouler légèrement et enfin façonner de forme oblongue. Poser sur plaque ou appareil à enfourner.

Conduite froide ou chambre de fermentation

Stocker directement les pâtons après le façonnage.

Préparation à la cuisson

Inciser les pâtons 2x avec la lame tenue à plat et cuire de suite.

Cuisson

Enfournier dans un four à température moyenne injecté de beaucoup de vapeur. Ouvrir le soupail à mi-cuisson et finir de cuire croustillant.

Température de cuisson: 225° C au départ puis laisser descendre

Temps de cuisson : 55 minutes