

Polish Panatura forte

Méthode: Levain
Recette: 2'500 g
Température de la pâte: 25° C
Pointage: 30 minutes

Ingrédients	Poids (g)	%	Processus
Panatura forte	400	50,00	
Eau	1'600	50,00	
Farine de froment 550	500	78,00	

Fabrication

Mélanger sans grumeaux 500 g farine et 500 g eau. Ajouter et bien mélanger le Panatura forte. Délayer le tout avec le reste d'eau.

Temps de maturation

Laisser reposer 30 minutes à température ambiante. Puis déposer en chambre froide +4°C.

Stockage

Jusqu'à 7 jours en chambre froide.

Utilisation

Important: Bien mélanger avant l'utilisation.

Conversion par litre de liquide de coulage

Pour gros pains, pains spéciaux et pâtes riches :
800 g eau + 200 g Polish Panatura forte

Pour petits formats et petite boulangerie :
700 g eau + 300 g Polish Panatura forte

Attention

Polish Panatura forte remplace les améliorants.