



# Pain d'hiver VitaD



<b>Méthode:</b>	directe
<b>Recette:</b>	21'340 g
<b>Rendement:</b>	42 pièces
<b>Poids en pâte:</b>	500 g
<b>Pétrissage:</b>	Pétrin à spirale
<b>Mélange:</b>	10 minutes
<b>Pétrissage:</b>	3 - 6 minutes
<b>Température de la pâte:</b>	25° C
<b>Pointage:</b>	75 minutes

Ingrédients	Poids (g)	En %	Processus
Farine de froment 1100	4'500	45.00	
Farine de froment 720	3'000	30.00	
Farine complète de froment	1'000	10.00	
Eau	4'700	47.00	
Levain de seigle	2'000	20.00	
Mélange de graines par ébouillantage	5'500	55.00	
PANATURA® FORTE	150	1.50	
<b>Levure VitaD</b>	300	3.00	Mélanger les ingrédients
Sel	240	2.40	Ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu'à obtenir une pâte plastique

**Mélange de graines par ébouillantage:** 1'400 g mélange (5 sortes) de graines grillées, 500 g seigle gros grillé, 300 g flocon d'avoine grillé mélanger avec 3'300 g d'eau bouillante. Laisser refroidir le mélange avant usage. Le mélange se conserve jusqu'à 4 jours au frigo.

**Levain de seigle:** Mélanger 1000 g farine de seigle + 1200 g eau (35° C) + 5 g Starter de levain (DHW) laisser fermenter environs 20 heures à 26° C, puis refroidir à 5° C.

## Fabrication

Peser des pâtons de 250 g et façonner en forme de goutte. Assembler deux pâtons les pointes à l'extérieur et laisser fermenter 20 - 30 minutes.

## Préparation avant cuisson

Saupoudrer de farine et inciser en long une fois et enfourner.

## Cuisson

Enfourner avec vapeur dans un four chaud. A mi-cuisson, ouvrir le soupirail et cuire croustillant.

**Température de cuisson:** 220° C au départ puis laisser descendre

**Temps de cuisson:** 45-50 minutes