



Pain tournesol VitaD



Méthode:	directe
Recette:	18'970 g
Rendement:	42 pièces
Poids en pâte:	450 g
Pétrissage:	Pétrin à spirale
Mélange:	10 minutes
Pétrissage:	4 - 6 minutes
Température de la pâte:	25° C
Pointage:	75 minutes

Ingrédients	Poids (g)	En %	Processus
Farine de froment 720	8'000	80.00	
Farine complète de froment	1'000	10.00	
Farine de seigle fine	1'000	10.00	
Eau	7'800	78.00	
Rogo nouveau (malt)	300	3.00	
PANATURA® FORTE	150	1.50	
Levure VitaD	300	3.00	
Huile de colza	200	2.00	mélanger les ingrédients
Sel	220	2.20	ajouter à la fin du mélange, pétrir jusqu'à obtenir une pâte plastique
Graines de tournesol grillées	1'000	10.00	mélanger à la pâte

Fabrication

Peser et façonner en long des pâtons de 450 g. Laisser reposer un instant, aplatir légèrement les pâtons et entailler à l'aide du portionneur à gâteau afin d'obtenir une sorte de corolle. Badigeonner à l'eau et recouvrir de graines de tournesol. Laisser fermenter 20 minutes.

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: 40 minutes