



Pain au seigle germé

| Ingrédients | en g |
|---------------------------------------|------------|
| Farine de Tradition | 1000 |
| Eau (T° de base 54°C) | 680 |
| Puratos Softgrain Seigle Germé | 400 |

Autolyse 30 minutes

| | |
|--------------------------------|-----------|
| Sel | 20 |
| Puratos O-tentic Adagio | 40 |
| Eau de bassinage | 20 |

Commentaire

Adapter la quantité de Softgrain Seigle Germé en fonction du résultat désiré : 10 à 30% sur poids de pâte équivaut environ à 17,5 à 52,5% sur poids de farine.

Incorporation jusqu'à 50% du poids de pâte pour des pains type nordique.

Méthode de travail

| | |
|----------------------|---|
| Pétrissage (spirale) | 12 minutes en première vitesse. 2-3 minutes en deuxième. |
| Température de pâte | Entre 24-25°C |
| Pointage | 10 minutes de pointage en bac |
| Division | 500 g, mise en forme légère |
| Détente | 10 minutes de détente puis façonnage |
| Mise en froid | Déposer les pâtons clé retournée dans des bannetons. Mise en froid à 3°C puis 10 heures à 10°C. |
| Coup de lame | Coup de lame au choix |
| Cuisson | Four à sole, 245°C pendant 5 minutes puis entre 30 et 35 minutes environ à 230°C avec buée. |

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer* : gluten (blé - seigle)

O-tentic Adagio

Avec son pouvoir fermentaire adapté à la fermentation en bac, sur Panéotrad® ou diviseuses-formeuses, O-tentic Adagio est l'ingrédient indispensable pour produire des pains de qualité, à la mie crème, grasse et alvéolée, à la croûte fine et croustillante, et qui se conservent dans le temps.

AVANTAGES :

- Parfaitement adapté au travail sur Panéotrad® et diviseuses-formeuses
- Goût unique de longue fermentation
- Permet une hydratation supérieure de la pâte
- Idéal pour la fabrication de pains en précuit (pour fournir la restauration par exemple)

Disponible en sac de 10 kg

Date de durabilité minimale de 12 mois (sac non ouvert), 3 semaines à 4°C une fois le sac ouvert



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le pouvoir fermentaire d'O-tentic Adagio est équivalent à 0,8 à 1% de levure fraîche.