

Gamme Supreme PAIN SEIGLE PLUS



Préparation complète avec levain lyophilisé pour l'élaboration de pain au seigle traditionnel.

Mélange d'excellente qualité de farines de seigle et de blé, conseillé pour les process artisanaux en direct ou à fermentation lente.

Pain au goût prononcé avec une mie tendre, à l'excellent arôme et qui se conserve plus longtemps.

Conseils d'utilisation et Process artisanal de fabrication:

Fermentation en direct:

<i>Catesmix CENTENO PLUS</i>	<i>10 kg</i>
<i>Eau</i>	<i>6,5 l</i>
<i>Levure fraîche</i>	<i>150 g</i>

Pétrir 2 minutes à vitesse lente et 6 minutes à vitesse rapide (Température de la masse 26°C).

Fermentation en bloc 01h.

Diviser les pièces, mettre en boule soigneusement et laisser reposer 10-15'. Former les pièces et laisser fermenter pendant 40 minutes. Cuisson au four vapeur : 230-240°C.

Fermentation longue:

<i>Catesmix CENTENO PLUS</i>	<i>10 kg</i>
<i>Eau</i>	<i>6,5 l</i>
<i>Levure fraîche</i>	<i>40 g</i>

Pétrir 2 minutes à vitesse lente et 5 minutes à vitesse rapide (Température de la masse 26°C).

Maintenir au frais entre 08 et 10 °C pendant 16 h. Diviser les pièces, mettre en boule soigneusement et laisser reposer 30'.

Former les pièces et laisser fermenter pendant 01h. Cuisson au four vapeur : 230-240°C..