



PRÉ-PÂTE OU LEVAIN

RECETTE

- Eau (36° C) 1,5 l
- Sons, mais vous pouvez aussi utiliser des raisins secs 125 g

Laissez tremper 30' et filtrez ensuite avec :

- Liquide (filtré) 600 g
- Farine MBZ ou MBD (farine non corrigée) 1000 g
- Sel 17 g

Laissez lever 24 h à température ambiante.

Le lendemain rafraîchissez à nouveau avec :

- Levain 1 kg
- Farine MBZ ou MBD 1 kg
- Sel 17 g
- Eau (selon l'absorption recommandée) 580 g

Conservez le levain au réfrigérateur (4° C) dans un seau avec couvercle.

Rafraîchissez le levain au moins une fois par semaine pour le maintenir en vie.



DINALUX AVEC LEVAIN

RECETTE

Ingrédients principaux

- Dinalux 1 kg
- Levure 20 g
- Levain 250 g
- Eau 640 ml
- Sel 17 g

Pétrissage

Spirale

1° vitesse : 4'

2° vitesse : 6'

Temps de repos et de levage

Pointage : 2 x 20' avec rabat

Pesez 720 g et réalisez un premier façonnage.

Laissez reposer 20'.

Réalisez un deuxième façonnage et disposez sur tapis.

Apprêt : 60'

Cuisson

Temps de cuisson : 35' avec suffisamment de vapeur



DINALUX AU LEVAIN, LEVAGE PROLONGÉ (NUIT)

RECETTE

Ingrédients principaux

- Dinalux 1 kg
- Levure 8 g
- Levain 250 g
- Eau 640 ml
- Sel 17 g

Pétrissage

Spirale

1° vitesse : 4'

2° vitesse : 6'

Temps de repos et de levage

Pointage : 2 x 30' avec rabat

Pesez 720 g et façonnez une première fois.

Laissez reposer 20'.

Façonnez une deuxième fois et disposez sur tapis ou dans des paniers.

Apprêt : laissez reposer les pains une nuit au réfrigérateur : 18 h à 8° C ou 22 h à 5° C.

Cuisson

Laissez revenir les pâtons à température ambiante avant de les cuire.

Temps de cuisson : 35' avec suffisamment de vapeur

DINALUX AVEC GRAINES GRILLÉES

RECETTE

Pour 1 kg de farine

- Graines 150 g
- Eau 150 g

Grillez les graines 15 à 20' et ajoutez-les immédiatement à l'eau.

Laissez refroidir avant de les utiliser.

Ajoutez les graines quand le pétrin passe à la 2^e vitesse.





CEREFORM AVEC LEVAIN, LEVAGE LONG (NUIT)

RECETTE

Ingrédients principaux

- Cereform 1 kg
- Levure 8 g
- Levain 250 g (à 400 g, selon l'intensité de goût souhaitée)
- Sel 17 g
- Eau 600 ml

Pétrissage

Spirale

1° vitesse : 7'

2° vitesse : 6'

Temps de repos et de levage

Pointage : 2 x 30' avec rabat

Pesez 720 g et boulez.

Laissez reposer 20'.

Boulez une dernière fois et disposez sur tapis ou dans des paniers.

Apprêt : laissez reposer les pains une nuit au réfrigérateur : 18 h à 8° C ou 22 h à 5° C.

Cuisson

Laissez revenir les pâtons à température ambiante avant de les cuire.

Temps de cuisson : 35' avec suffisamment de vapeur



PAIN AU LEVAIN AVEC RAISINS SECS ET NOIX, LEVAGE LONG (NUIT)

RECETTE

Ingrédients principaux

- Bio Blanche T65 1 kg
- Levain 250 g
- Levure 8 g
- Eau 650 ml
- Sel 17 g
- Raisins secs 25 g
- Noix 125 g

Pétrissage

Spirale

1° vitesse : 4'

2° vitesse : 6'

Ajoutez les raisins secs et les noix à la fin du pétrissage.

Temps de repos et de levage

Pointage : 2 x 20' avec rabat

Pesez 720 g et boulez.

Laissez reposer 20'.

Boulez une dernière fois et disposez sur tapis ou dans des paniers.

Aprêt : laissez reposer les pains une nuit au réfrigérateur : 18 h à 8° C ou 22 h à 5° C.

Cuisson

Laissez revenir les pâtons à température ambiante avant de les cuire.

Temps de cuisson: 35' avec suffisamment de vapeur



BAGUEPI FLEURIANE

RECETTE

Ingrédients principaux

- Baguépi Fleuriane 1 kg
- Eau 720 ml (72 %)
- Levure 10 g (1 %)
- Sel 20 g (2 %)

MÉTHODE DIRECTE

Pétrissage

Pétrissez en une pâte souple et homogène. Si nécessaire, commencez par ajouter 65 % de l'eau. Ajoutez peu à peu le reste de l'eau. Pétrissez de préférence avec un batteur mélangeur.

Temps de repos et de levage

Température de la pâte : 23-24° C

Laissez lever la pâte 3 h et donnez un rabat à mi-temps du levage (après 90').

Pesez : 300 g pour une baguette

Étirez moyennement.

Temps de repos : 20'

Allongez et laissez lever entre des toiles à couche ou sur tapis d'enfournement.

Cuisson

Temps de cuisson : à 230° C (+/- 15° C de plus que le pain) avec vapeur

MÉTHODE AVEC SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION

Même recette et pétrissage que la méthode directe.

Quand la pâte est pétrie, laissez-la lever 1 h puis donnez-lui un rabat.

Réservez la pâte au frais à +/- 5° C dans un casier en plastique recouvert de plastique.

Le lendemain, pesez la pâte et laissez-la reposer 30'.

Poursuivez comme pour la méthode directe.