

basics

# Crème T80





## Description

### Farine

Ingrédients : Blé  
 Structure : Poudre  
 Allergènes : Blé

### Pain

Mie : Blanc ou beige clair  
 Couleur : Neutre

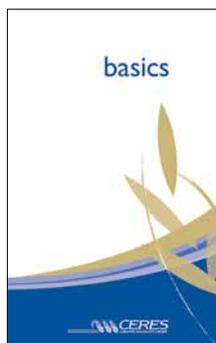
### Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :\*

Énergie	335 kcal/1420 kJ
Hydrates de carbone	68 g
Matières grasses	1,0 g
Protéines (Nx6,25)	11 g
Fibres alimentaires	5,0 g

\* Les chiffres dépendent de la nouvelle récolte.

## Emballage

5 kg, 25 kg



## Recette

### Ingrédients principaux

CRÈME T80	5 kg
Eau*	± 3 l 250 ml
Levure	100 g
Sel	85 g

### Pétrissage

Spirale	4' + 4'
Température de la pâte	26 °C - 27 °C

### Temps de repos et de levage

Pointage	30'
Donner un rabat	
2° repos	30'
Peser	720 g
Bouler ou étirer	
3° repos	20'
Bouler ou étirer	
Aprêt	± 60' à 28 °C
Finition selon votre inspiration	

### Cuisson

Température de cuisson	220 °C
Temps de cuisson avec vapeur	± 35'
(pour des pains de 720 g)	

\* L'addition d'eau dépend de la nouvelle récolte.