

basics

Crème T80





Description

Farine

Ingrédients : Blé
 Structure : Poudre
 Allergènes : Blé

Pain

Mie : Blanc ou beige clair
 Couleur : Neutre

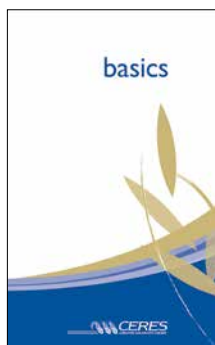
Valeur nutritive de la farine (par 100 g) :*

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.