



Petit pain récré

Pâte 4,200 kg de **mélange pour petit pain récré**
0,120 kg de levure
2,000 kg d'eau
0,100 kg d'huile d'olive
6,420 kg de pâte
=====

Durée de pétrissage min. 8 minutes à vitesse lente } Pétrin à spirale
2 minutes à vitesse rapide

Température de la pâte 25° C

Pointage 30 - 45 minutes

Poids de la presse 2 700 g

Repos Après 20 minutes, fendre avec l'empreinte du petit pain empereur puis, après encore 15 minutes de repos, placer au four

Température du four 230° C

Temps de cuisson env. 15 minutes

Fabrication de la pâte Mélanger tous les ingrédients, vous obtiendrez une pâte plutôt souple. Replier la pâte 1 fois, peser les presses et façonner.

Plonger la clé des boules (90 g) dans les graines de tournesol, puis poser les boules sur la plaque, la clé recouverte de graines vers le dessous.

Après 20 minutes, fendre avec l'empreinte du petit pain empereur ou le bois à croissants, puis laisser reposer encore une fois pendant env. 15 minutes.

Aux 3/4 du temps de repos, placer au four et cuire avec de la vapeur.

Ouvrir le soupirail à la moitié du temps de cuisson et finir de cuire doré.

Composition Epeautre, noix de cajou, abricots, graines de lin, boulange de soja, graines de tournesol, sésame, orge, sel, sucre, farine de guar, flocons de pommes de terre, émulsifiant, dextrose, acide ascorbique, enzymes

Allergènes Gluten, soja, sésame



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052 202 64 31

Pausenbrötli franz.doc