



BRUNO

Pain gris

Améliorant pour toutes les sortes de pain gris



INFORMATIONS PRODUIT

Bruno est un adjuvant actif en forme de pâte et un produit de haute gamme qui est applicable pour toutes les sortes de pain gris. C'est un produit qui tient le pain frais pendant plusieurs jours.

APPLICATIONS

- Pains gris

RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine blanc	5 kg
Farine complète	5 kg
Eau	5,8-6 l
Levure	200 g
Sel	170 g
Bruno	200 g

REMARQUES IMPORTANTES

On peut utiliser une chambre de pousse contrôlée (ajoutez moins d'eau 1-2% pour des pâtes plus fermes).

La pâte est tolérante à la congélation en étant combinée avec le protecteur de levure (**Frosting**, ajoutez 1-2%).

AVANTAGES

Très haute tolérance

Très bon goût et fraîcheur prolongée

Mie très belle et régulière

Croûte croustillante

La mie ne se dégrade pas et reste entière

PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte pendant 6 minutes en 1ère vitesse et pendant 4 minutes en 2ème vitesse

Température de la pâte 25-27°C

Repos de 20 minutes, divisez et boulez. Détente de 10 min, arrondissez ou allongez

Apprêt de 60 minutes (32°C, HR 75%)

Cuisez 800 g de pain pendant 45 minutes à 240°C