



# PAN-EXTRA

## Pain blanc

Améliorant en pâte surtout pour les pains blancs

### INFORMATIONS PRODUIT

**Pan-Extra** est un excellent adjuvant si vous cherchez de la fraîcheur dans vos pains. Utilisable pour des pains blancs, des pains demi-gris et des pains multicéréales.

### APPLICATIONS

•Pains blancs •Pains demi-gris •Pains multicéréales

### RECETTE & TRANSFORMATION

INGRÉDIENTS	DOSAGE
Farine (type 11,5-12,5/680)	10 kg
Levure	200 g
Eau	5,6 l
Sel	170 g
<b>Pan-Extra</b>	200-300 g

### REMARQUES IMPORTANTES

**Pan-Extra** peut être utilisé pour des pains précuits. Pour cela il faut diminuer l'eau de 1%. Pour la cuisson il faut diminuer de 30°C et cuire pendant 35 minutes.

### AVANTAGES

**Pan-Extra** donne une mie fine et prévient du dessèchement des tartines.

### PRÉPARATION DE LA PÂTE

Pétrissez la pâte pendant 3 minutes en 1ère vitesse et pendant 6 minutes en 2ème vitesse pour obtenir une mie avec une structure plus fine  
Température de la pâte 25-26°C  
Laissez reposer la pâte pendant 20 minutes  
Pesez et boulez  
Apprêt de +/- 80 minutes  
Cuisson traditionnelle