

Pain au Potiron



Ingrédients

Pain au Potiron

Farine	60%	6000g
CreationS Potiron	40%	4000g
Sel	1,7%	170g
Levure	2,5%	250g
Proson Wit Royal RSPO-SG	3%	300g
Eau env.	52%	5200g

Mode d'emploi

Pétrir	Pétrir ensemble tous les ingrédients pour obtenir une pâte lisse et souple
Température de la pâte	Env. 26°C
Peser	Couper des pâtons de 720 grammes
Façonner	Façonner les pâtons en boules
Repos de pâte	Env. 30 minutes
Bouler	Bouler les pâtons
Inciser	Inciser avant d'enfourner
Décorer	Décorer à votre convenance
Cuisson	Env. 35 minutes à 210-230°C, à la vapeur



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr

27-05-2022