

# Pain Brun



## Ingrédients

### Pain Brun

Farine	60%	6000g
Farine de blé entier	40%	4000g
Levure	2%	200g
FermenSon Prestige	2%	200g
Sel*	1.42%	142g
Eau env.	54%	5400g

## Mode d'emploi

Pétrir	Pétrir tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et souple
Température de la pâte	Env. 26°C
Peser	920 grammes pour les grands pains ou 450 grammes ppur les petits. Boulez les pâtons
Fermentation de la pâte	Env. 30 mlinutes
Façonner	Rond ou long selon votre choix
Fermentation de la pâte	Env. 70 minutes à 29 °C et 85 % d'humidité
Cuisson	Env. 45 minutes à 210 - 240 °C avec vapeur pour les grands pains et 35 minutes pour les petits pains

## Informations supplémentaires

Variations éventuelles	* FermenSon contient 13.8 % de sel. Une correction de sel dans votre recette est nécessaire Dosage : 1 % - Normal : 1.7 % de sel - Correction de sel avec FermenSon : 1.56 % de sel Dosage : 2 % - Normal : 1.7 % de sel - Correction de sel avec FermenSon : 1.42 % de sel Dosage : 3 % - Normal : 1.7 % de sel - Correction de sel avec FermenSon : 1.29 % de sel
------------------------	--



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 Constellation27 - 95800 CERGY - France  
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr