

Pain Marguerite



Ingrédients

Pain Marguerite

Sonplus Krokant Extra (croustillant)	3%	300g
Sel	1,7%	170g
Eau env.	54%	5400g
Farine	70%	7000g
CreationS Tournesol	30%	3000g
Levure	4%	400g

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 1800 grammes. Bouler les pâtons
Repos de pâte	Env. 25 minutes
Façonner	Diviser dans la diviseuse bouleuse. Former un tournesol avec les pâtons et décorer avec des graines de tournesol
Fermentation de la pâte	Env. 60 minutes à 30°C et 85% d'humidité
Cuisson	Env. 27 minutes à 220°C à la vapeur

Informations supplémentaires

Conseils de finition	D'autres graines peuvent remplacer les graines de tournesol
----------------------	---



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