

Rietmann **Délichia**

Votre mélange pour des pains
rustiques aux graines de Chia



SUPER CROUSTILLANT, SUPER MOELLEUX, SUPER DÉLICIEUX

Pain rustique Délichia

Rietmann Délichia	3,000 kg
Farine de seigle	0,500 kg
Levain liquide	2,700 kg
dosage 5 à 30 % suivant goût recherché	
Farine de blé T550	5,000 kg
Cumin	0,010 kg
Sel	0,090 kg
Levure	0,100 kg
Eau ≈	5,500 kg

Poids total 16,900 kg

Pétrissage spirale : ≈ 5 + 7 min 26 - 28 °C,
Pointage : 60 min
Poids des pâtons : 1730 g (1500 g Pain)
Pousse contrôlée : 16 - 20 H à ≈ 6 °C
Cuisson : 220 °C chaleur tombante à 210 °C,
avec buée
Temps de cuisson : 60 - 65 min

Pour une grigne rustique, façonner à l'aide de farine de seigle. Déposer la pâte dans des paniers de fermentation farinés, de sorte que le dessus lisse soit tourné vers le bas.

N° d' article 0020103



Recettes en ligne



Rietmann France

09 72 44 16 87

contact@rietmann.fr

www.rietmann.fr