

Pain paysan avec LIGHT RYE

Farine forte panifiable	8.000 kg	80 %	17 lb 10 oz
Farine de seigle	2.000 kg	20 %	4 lb 6.5 oz
LIGHT RYE	1.800 kg	18 %	3 lb 15.5 oz
Levure fraîche	0.350 kg	3.5 %	0 lb 12.5 oz
Eau, approx.	7.600 kg	76 %	16 lb 12 oz
Poids total	19.750 kg		43 lb 8.5 oz

Temps de pétrissage: 3 minutes lentement + 5 – 6 minutes rapidement (pétrin à spirale)

Température de la pâte: 26° C – 28° C (79° F – 82° F)

Fermentation en masse: 30 minutes

Poids: 0.540 kg (1 lb 3 oz)

Fermentation intermédiaire: 10 minutes

Façonnage: comme souhaité

Fermentation finale: approx. 60 minutes

Température de cuisson: 230° C (445° F), chaleur tombante à 200° C (390° F), avec vapeur

Temps de cuisson: 35 – 40 minutes

Préparation: Après la fermentation en masse, peser la pâte et façonner comme souhaité. Pour les pains ronds, rustiques, déposer les pâtons sur des plaques d'enfournement avec la clé en dessous et laisser fermenter. Tourner après $\frac{3}{4}$ fermentation finale et cuire avec vapeur. Pour les pains oblongs, déposer les pâtons sur des plaques d'enfournement avec la clé en dessous et laisser fermenter. Après la fermentation final, inciser 2 à 4 fois et cuire avec vapeur.

