BAKELS
BAKERY INGREDIENTS SINCE 1904

www.bakels.ch

CATÉGORIE

Pains spéciaux

PAIN KNEIPP

PRÉSENTATION

Recette no 37615

INGRÉDIENTS

Groupe 1

Ingrédient	KG
Eau	1.000
Levure de boulangerie	0.010
Kneipp (Pistor no d'art. 12867)	1.500
	Poids total: 2.510

MÉTHODE

Pétrissage:
6 - 8 minutes en 1ère vitesse
3 - 5 minutes en 2ème vitesse
Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache facilement de la cuve.

Température de la pâte:
24 - 26 °C.
Pointage en cuve: 60 - 75 minutes

Façonnage:
Pesez les pâtons, arrondissez-les et déposez-les sur des toiles et aplatir un peu.

L'apprêt:
30 - 40 minutes à 28 °C, 75% d'humidité relative.

Préparation avant la cuisson:
Déposez les pâtons sur des appareils à enfourner. Sprayez la surface avec un peu d'eau, puis posez le chablon dessus et saupoudrez de farine mi-blanche, type 720. Retirez délicatement le chablon, tout autour du pain à mi-hauteur **effectuez 3 coupes au bord**.

Cuisson:
Dans un four pas trop chaud, 225 - 210 °C, enfournez avec de la vapeur.
Après 10 minutes, diminuez la température à 220/200 °C.

Temps de cuisson:
45 - 50 minutes.
A mi-cuisson, ouvrez le soupirail.