

Pain Ballenberg, direct

Domaine Boulangerie
Groupe de coûts Boulangerie
Groupe Boulangerie



Rendement	40 pièces
Pesée	453 g
Poids	385 g

Poids	Matière première / Semi-fabriqué	Information	CCP
10'000 g	Mélange Pain Ballenberg		
7'300 g	Eau		
250 g	Levure		
300 g	Huile de colza		
260 g	Sel de cuisine		
18'110 g	Total matière première		
2'716 g	- Pertes 15% (fermentation et cuisson)		
15'394 g	Poids total recette		

Fabrication

Pétrissage (au spiral):

Durée de mélange: 10 - 12 Min.

Durée de pétrissage: 2 - 4 Min.

Température de la pâte 24 - 25°C

Pointage: 90 - 120 Min.

Façonnage: Peser et préfaçonner légèrement (bouler) des pâtons de 450 g. Les déposer avec la clé dessous sur des planches saupoudrer de farine mi-blanche.

Recouvrir d'un plastique et laisser fermenter à température ambiante.

Préparation à la cuisson: Déposer les pâtons avec la clé dessus sur les appareils à enfourner.

Cuisson: Placer dans un four moyennement chaud, préalablement injecté de vapeur.

Ouvrir le soupirail après 15 minutes et cuire les pains de Ballenberg croustillants.

Température de cuisson: 220 - 230 °C

Durée de cuisson: 40 - 45 Min.

Déclaration

Mélange de farine Pain Ballenberg (**farine de froment, farine de seigle, farine d'épeautre**) 65%,
Eau, Huile de colza, Sel de cuisine, Levure

Valeurs nutritives par 100g

Valeurs énergétiques (kcal)	241	Lipides	3.1 g	dont acides gras saturés	0.1 g
Valeurs énergétiques (kJ)	1'007	Glucides	42 g	dont sucre	4.6 g
		Protéines	9.5 g	Teneur en sel	1.6 g