

PAIN de méteil

AU CITRON

Pour 50
petits pains



Ingrédients

- 1355 g de farine T55
- 900 g de farine de seigle
- 1460 gr d'eau
- 40 g de sel
- 22 g de levure
- 18 g de zeste de citron
- 220 g de jus de citron
- Huile de tournesol QS

Préparation

Température de base	58°C
Pétrissage	5 min en Vitesse 2 +4 min en Vitesse 3
Pointage	1 h
Pesage	80 g mise en forme boule
Détente	15 min
Façonnage	Déposer une fine couche d'huile dans le creux de la main, rebouler chaque pâton dans la main, puis déposer les pâtons sur la plaque de cuisson farinée, face lisse sur le dessus. On appelle cette forme, un pain Volcan
Apprêt	45 min
Mise au four	Retourner les pâtons de façon à laisser s'ouvrir la soudure huilée.
Cuisson	15 min à 250°C

• Façonnage



• Mise au four

