Arom Sécurité

FICHE CONSEIL

Pain rustique : un pain authentique avec une pointe d'acidité

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine ordinaire T65	1000 g
Arom Sécurité (levain de seigle désactivé)	30 - 50 g
Eau*	650 g
Levure fraîche AB Mauri	10 - 20 g
Sel	18 g

MISE EN ŒUVRE	
Température de base	60°C
Pétrissage (Spirale)	8 min 1ère vitesse et 7 min 2ème vitesse.
Température en fin de pétrissage	22° - 24°C
Pointage	20 - 30 min
Division	350 - 550 g
Détente	20 min
Façonnage	Long, boule, bâtard, ...
Apprêt	90 - 120 min
Cuisson	250°C dans un four à sol, 25 min à ajuster en fonction de la taille des pièces.

Conseil : Fariner avec de la farine de seigle avant lamage pour apporter une touche personnelle.

*En fonction de la consistance de la pâte rajouter de l'eau de bassinage au début de la 2ème vitesse.

La PariSienne 1886 Levures Ingrédients

An Aromaferm™ product

Aromaferm™ NATURAL FERMENTS

AB MAURI

AB Mauri Netherlands BV
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.nl
info.nl@abmauri.com

AB Mauri Belgium NV
Tel +32 (0)9 232 46 18
www.abmauri.be
info.be@abmauri.com

AB Mauri France
Tel +33 (0)4 78 62 32 43
www.abmauri.fr
info.france@abmauri.com

المصنعة من قبل: أي بي ماوري هولندا B.V.
Tel +31 (0)78-6525600
www.abmauri.ae
middle.east@abmauri.com