

Pain
au Four le Rochette
Pour 25 kg de farine

Levain:
farine : 1Kg
levure : 42gr. (1cube)
eau tiède : 50cl.

Pétrissage fournie : (280°)
farine 25Kg (+ 1,5Kg seigle)
+ levain
eau : 12 litres d'eau tiède
sel : 10gr/Kg de farine
↳ 24cl
ou 240gr.
(ou levures et demi)

au Four cuisine
Pour 1Kg de farine

Levain:
farine : 40gr.
levure : 2gr.
eau : 2cl.

Pétrissage + mix au four
(280°)
farine : 1Kg (+60gr. seigle)
+ levain
eau : 50 cl
sel : 10gr.

Pain: (four cuisine)

- ② farine : 1Kg + 1/2 litre d'eau tiède + 2cl de sel.?
- ① levain : 50gr. de farine
(la veille) 3gr. de levure (1gr.)
2cl d'eau tiède

② 25kg de farine + 55
(+ 1Kg de farine de seigle)
+ 9 litres d'eau tiède (13 litres?)
* sel [2 verres] = 2 x 12cl.

① levain: farine → 1Kg?
eau tiède → 50cl (2 verres et 1/2)
1/2 levure → 1cube de 42g

Levain: 1Kg farine 55
1/2 cube levure
boulangère

- les meler
+ netto de l'eau chaude
→ pâte

1^{re} 1/2 feu + nettoyage
1^{re} 1/2 cuisson

7L 11 litres d'eau ti.
+ 2 verres de sel

25kg farine + 13 litre d'eau sale
au four