

Pain de Kannuts

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Pain de Kannuts	1 000	
Eau	720 - 750	
Sel	15	
Levure	20	
Pâte Fermentée (sur un pétrin la veille)	500	

<u>Poids total</u>	2 255	
---------------------------	-------	--

	Batteur
Température de base	54°C
Température de la pâte	24 - 25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur - Spirale (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	10 à 12

Pointage	60 min avec rabat, bouler normalement	
Détente	30 min	
Façonnage	Étaler sur planche 40×60 cm au rouleau, fariner le dessus et le dessous	
Aprêt	45 min	
Avant Cuisson	Découper des bandes de pâte dans le sens de la largeur (40 cm) avec un couteau de tour et les déposer sur le tapis d'enfournement	
Cuisson	230 - 240°C à four tombent	
Temps de cuisson	26 min	

Pain de Kannuts

Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain de Kannuts</i>	1 000	
<i>Eau</i>	700 - 720	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	10	
<i>Pâte Fermentée (sur un pétrin la veille)</i>	500	

<u>Poids total</u>	2 225	
---------------------------	-------	--

	Batteur
<i>Température de base</i>	54°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur - Spirale (min)
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	10 à 12

<i>Pointage</i>	20 min en bac, bouler normalement	
<i>Façonnage</i>	Étaler sur planche 40×60 cm au rouleau, fariner le dessus et le dessous	
<i>Apprêt</i>	Blocage à 2°C puis 4h à 17°C	
<i>Avant Cuisson</i>	Découper des bandes de pâte dans le sens de la largeur (40 cm) avec un couteau de tour et les déposer sur le tapis d'enfournement	
<i>Cuisson</i>	230 - 240°C à four tombent	
<i>Temps de cuisson</i>	26 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com

Pain de Kannuts

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Pain de Kannuts</i>	1 000	
<i>Eau</i>	720 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	30	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	6	
<i>Pâte Fermentée (sur un pétrin la veille)</i>	500	
<u>Poids total</u>	2 271	

	Batteur
<i>Température de base</i>	54°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>	
<i>Température farine</i>	
<i>Température fournil</i>	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Batteur - Spirale (min)
<i>Pétrissage 1^{er} Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	10 à 12

<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 2 - 3°C	
<i>Détente</i>	5 à 20 min	
<i>Division au Panéotrad</i>	Baguettes de 350 gr	
<i>Cuisson</i>	230 - 240°C à four tombent	
<i>Temps de cuisson</i>	26 min	