



Danskt Ragbrod,

un pain populaire du Danemark à teneur élevée en céréales complètes

Ingrédients :

Trempage :

- Seigle broyé : 500g
- Graines de tournesol : 250g
- Graines de millet : 110g
- Eau : 1.1kg
- Levain sec dévitalisé Livendo® S400 : 140g

Pâte :

- Farine de blé : 230g
- Farine de seigle 1.4kg (broyage doux)
- Eau : 950g
- Levure pressée Zymarom® FT : 60g
- Amélioration Pulso® Firmita : 15g
- Malt noir liquide : 40g
- Sel : 50g

Process :

Trempage : 1 nuit ou minimum 8h

Type de pétrin : Spirale

Température de base : 72°C

Pétrissage avec mélange de trempage : Lente 3 + Rapide 12

Température finale de la pâte : 35°C +/- 1°C

Pointage : 30 min

Badigeonner d'eau la table de cuisson

Division : 500g

Façonnage : In tin puis ajouter des graines sur le dessus des pains

Apprêt : 60 min / 35°C / 80% HR

Cuisson en four à sole : 240 à 190°C / 40 min / Buée