

Drakkar



Drakkar

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-Mix Drakkar 1 kg Eau 0,54 à 0,56 l. Levure 30 g
Fabrication :	Température de base : 58°C
Pétrissage	3 à 4 min en 1 ^{ère} vitesse 5 à 7 min en 2 ^{ème} vitesse
Pointage	10 min
Division	En pâtons et boulage léger
Détente	10 min
Façonnage	En bâtard court. Humidifier les pâtons et les rouler dans le topping spécial Drakkar. Mettre dans une barquette en bois ou un moule métallique.
Apprêt	1 h 30 à 28 - 30°C
Cuisson	Dans un four à 230°C avec buée pendant 25 à 30 min pour pâtons de 350 g

FARINE COMPOSÉE POUR PAIN NOIR DRAKKAR

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Graines de lin doré, Graines de Tournesol, Graines de **Sésame**, Malt d'**orge** torréfié, Produits de 1^{er} broyage du **blé**, Levain de **seigle** déshydraté, Sel, **Gluten de blé**, Émulsifiant: E472e, Farine de **blé** malté,
Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase, Agent de traitement de la farine : E300



MOULINS
Dumée