

# PAIN SUISSE À BASE DE FLOCONS DE POMME DE TERRE

Pour 500 g de Pain Suisse



## 1. **DIRECT**

500 g de farine élaborée Pain Suisse 50% Agrano  
500 g de farine T55  
650 g d'eau  
40 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.  
T°C de la pâte : 24 - 26°C.  
Pointage bac : 15 - 20 min.  
Poids des pâtons : Façonné dans la barquette : 400 g.  
Apprêt : 40 - 45 min.  
Cuisson à 210 - 220°C : 35 environ min selon le poids.

## 2. **DIFFÉRÉ FAÇONNÉ**

500 g de farine élaborée Pain Suisse 50% Agrano  
500 g de farine T55  
650 g d'eau

8 - 12 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac : 15 - 20 min.

Poids des pâtons : Façonné dans la barquette : 400 g.

Blocage au froid et apprêt : Blocage et apprêt selon la méthode de travail et le matériel.

Cuisson à 210 - 220°C : 35 environ min selon le poids.

### 3. ***DIFFÉRÉ BAC***

500 g de farine élaborée Pain Suisse 50% Agrano

500 g de farine T55

650 g d'eau

8 - 12 g de levure

Pétrissage (selon matériel) : Jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui se décolle de la cuve.

T°C de la pâte : 24 - 26°C.

Pointage bac et poids des pâtons : 15 - 20 min, poids de la pâte en bac : selon QS de produits finis.

Blocage au froid : 5 - 8°C, 12 à 24 heures

Poids des pâtons : Façonné dans la barquette : 400 g.

Cuisson à 210 - 220°C : 35 environ min selon le poids.