

Paricroc est une farine typique pour la fabrication du "vrai" pain français, baguettes, couronnes et épis.

Avec Paricroc on obtient le vrai pain français :

- * à la croûte typique avec des beaux rejets.
- * d'une croustillance prolongée
- * d'un arôme appétissant
- * de bon volume
- * à mie bien aérée
- * à la méthode originale

Peut servir à la fabrication de pain spécial.



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Paricroc	1000 g
Eau	600-630 g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

Méthode de travail

Eau de coulage froide. Pétrir intensivement.

Pétrissage	Paricroc
Type spirale + batteur Type pétrin à axe oblique	2 min. lent, 8 min. vite 5 min. lent, 15 min. vite

Température de la pâte : ± 23-24 °C

Pointage : 5-10 min.

Peser et bouler (ou légèrement allonger)

Détente : 30-40 min.

Façonner

Apprêt : ± 120 min./24-28 °C

Donner les incisions juste avant l'enfournement

Cuisson : 20-22 min./235 °C

Donner pas trop de buée