

Préparation pour pain spécial

Farfadou (concentré 20%)

Sans sel*

Sac de 10 kg

Réf. 11426.04

Recette

Conseil de mise en œuvre

Levain à préparer 24 h avant

COMPLET Conc. 20 % Farfadou sans sel*	250 g
Farine type 55	750 g
Eau	650 g
Levure	5 g
Sel	18 g

Pétrir les ingrédients 4 min en 1^{ère} vitesse et 8 à 10 min en 2^{ème} vitesse.

Température de la pâte : 23°C

Mettre le levain en chambre froide à 5°C pendant 24 h.

La réalisation du Farfadou

COMPLET Conc. 20 % Farfadou sans sel*	1 500 g
Farine type 55	7 500 g
Levain	1 655 g
Eau	6 000 g
Levure	135 g
Sel	162 g

1. Pétrir 4 min en 1^{ère} vitesse et 8 à 10 min en 2^{ème}. 5 min avant l'arrêt du pétrin, ajouter le levain préparé la veille (selon recette ci-dessus).

2. Mettre la pâte dans un bac bien fariné, couvrir et mettre en chambre froide à 5°C pendant 12h minimum. *Remarque : pour un meilleur résultat, laisser reposer 24h au lieu de 12. Dans ce cas diminuer de moitié le poids de la levure.*

Sortir la pâte de la chambre froide, vider le bac avec précaution sur une planche bien farinée.

3. Découper la pâte selon la forme désirée et bien fariner les pâtons. Laisser reposer 5 à 15 min et mettre au four avec buée.

4. Température du four : 240°C tombant à 210°C pendant 30 à 45 min pour un pain d'environ 400 g (selon le type du four).



*sans sel ajouté

Zoom sur

Un pain original, riche en goût et aux alvéoles généreuses.



Une croûte croustillante

Une mie Hyper Moelleuse !!!



Compleat Farfadou sans sel* (concentré 20%)

Recette en direct :

COMPLET Concentré 20 % Farfadou sans sel*	400 g	1. Pétrir 4 min en 1 ^{ère} vitesse puis 8 à 10 min en 2 ^{ème} .
Farine 55	1 600 g	2. Faire un pâton de 2 kg.
Eau	1 400 g	3. Pointage : 30 min
Levure	40 g	4. Rabattre
Sel	36 g	5. Pointage: 30 min
		6. Diviser en morceaux de 5/10 cm avec un coupe-pâte.
		7. Cuisson : 19 min à 240 °C.



www.complet.fr

COMPLET - Rue Nationale - Puits Simon 3 - F-57600 FORBACH
Tél. : +33 (0)3 87 87 63 38 - contact@complet.fr

Notre passion, le savoir-faire !



Document non contractuel - sous réserve d'erreurs typographiques - produit réservé exclusivement à un usage professionnel
Suggestion de présentation - ne pas jeter sur la voie publique - V012024