

Baguette (en direct)



Ingrédients

Baguette (en direct)

Farine de froment	100%	10000g
Pâte fermentée à 4°C (facultative)	10-15%	1000-1500g
Levure fraîche	1.5-2%	150-200g
Sel	1.8-2%	180-200g
Eau (8 - 10°C) env.	60-62%	6000-6200g

Mode d'emploi

Pétrir	Pétrir jusqu'à lissage et formation d'un voile souple et extensible. Sur pétrin axe oblique : 5 minutes en vitesse lente, 15-17 minutes en vitesse rapide Sur pétrin Spiral : 3 minutes en vitesse lente, 7-9 minutes en vitesse rapide
Température de la pâte	Température optimum : 23-24°C (base 55)
Pointage en cuve	Env. 20 à 40 minutes selon le temps de pesage, mise en bac, et mécanisation
Diviser	Selon le poids désiré, baguette de 280 à 320 grammes
Bouler	Boulage/Détente : 10 à 20 minutes selon type de mécanisation (repose pâton ou sur planche)
Façonner	Rouleaux de laminage peu serrés, allongement 55-60 cm selon le poids
Apprêt	Pousse : 1:45 - 2:00 à 25°C 75% Hr
Cuisson	Buée au départ Sur four à sole à température : 230 - 240°C Baguette 20-22 mm



Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au numéro suivant: 06 76 32 39 17 ou au numéro 01 30 75 93 17. Nos spécialistes sont là pour répondre à toutes vos interrogations.