

Baguette ou bâtard rustique

Ingrédients

Baguette ou bâtard rustique

Farine de froment T65	50%	5000g
Crop' Pain Forester Mix 50%	50%	5000g
Levure Fraîche	1.5%	150g
Eau env.	60%	6000g

Mode d'emploi

Pétrir	Jusqu'à lissage et formation d'un voile souple et extensible Sur pétrin axe oblique : 5 min en vitesse lente, 10 - 12 min en vitesse rapide Sur pétrin Spiral : 3 min en vitesse lente, 5-6 min en vitesse rapide Température de pâte optimum : 23-24°C (Base 55)
Pointage en cuve	30 min max selon temps de pesage, ou mise en bac au froid 12-24 h
Diviser	Selon poids désiré, baguette de 350 ou bâtard de 450 gr
Bouler	20 min : selon type de mécanisation (repose pâton, ou sur planche) ou remise à température avant division si pointage bac
Façonner	Rouleaux de laminage peu serrés, allongement 55-60 cm selon poids
Apprêt	Blocage à 0-2°C jusqu'à 24 h Pousse : 1h30/1h45 à 25°C 75% Hr
Cuisson	Buée au départ Sur Four à sole à température : 230-240°C Sur Four Rotatif : 220-230°C baguette : 22 min / Bâtard : 25 min



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.

Matières premières de boulangerie

Sonneveld France SARL - Avenue de la Constellation 27 - 95800 CERGY - France
Tél. 01.30.75.93.17 - Fax 01.30.75.96.06 - www.sonneveld.com - contact@sonneveld.fr

29-06-2022