

Baguette signature

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Germe OFG

N° 1186

Malté, avec des notes de noisette et de beurre

Autres applications :
Pain aux céréales, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,85 kg

Sel : 0,18 kg

Terre d'Arômes Germe OFG : 0,15 kg

Eau : 6,8 L

Levure : 0,1 kg

Méthode à 1,5% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 6 minutes, ajouter le sel et relancer 6 minutes.
Spirale : 3 minutes, ajouter le sel et relancer 3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine.

Apprêt : 1h-1h15 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 20-26 minutes à 250°C (voûte)/240°C (sole).

Données indicatives, elles dépendent des matières premières et du matériel utilisés.
N'hésitez pas à contacter l'un de nos techniciens pour toute adaptation.