

Baguette moulée

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Intégral CRC®

N° 1148

Fruité, avec des notes de crème,
pomme et acidulé

Autres applications :
Pain de mie complet, baguette



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,85 kg

Terre d'Arômes Blé Intégral CRC® : 0,15 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,2 kg

Eau : 6,8 L

Méthode à 1,5% de dosage

Température de base : 60°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes puis autolyse pendant 30 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 10 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine en format baguette. Mettre sur plaque moulée graissée.

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

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 18-22 minutes à 260°C.