

Baguette en pousse lente

Concentré Technologique
avec levain



Phil Force

N° 1410

Application :

Traite l'apparition de cloques et apporte une note légèrement sucrée, une mie ambrée. Idéal pour les productions en différé.



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 10 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Force : 0,1 kg

Eau : 6,5 à 6,8 L

Levure : 0,04 kg

Méthode à 1% de dosage

Température de base : 58°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 : 24-25°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

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

Apprêt : 14h-18h à 7-8°C avec 70% d'humidité.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 18-20 minutes à 260°C.

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