

Baguette Ferment

Concentré Technologique
avec levain



Phil Fournée Ferment

N° 1411

Notes aromatiques ambrées

Application :

Concentré 3 en 1 qui facilite et génère la
pousse des pâtes. Idéal pour pains rustiques.



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,5 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Fournée Ferment : 0,5 kg

Eau : 6,6 à 7,2 L

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 60-62°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 avec une légère mise en forme.

Détente : laisser reposer 10-15 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine ouverte, juste roulé puis mettre sur toile
farinée clef dessous.

Apprêt : 60 minutes à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : enfourner clef dessus pour un aspect froissé rustique (sans lamer), cuire 18-20
minutes à 240°C/260°C.