

Baguette mendiant

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

Eau : 6,6 à 7,2 L

Phil Fournée Ferment : 0,5 kg

Fruits secs de votre choix : 2,5 kg

Sel : 0,18 kg

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.
- **Première vitesse :** Oblique : ajouter les fruits secs et pétrir à nouveau 5-6 minutes.
Spirale : ajouter les fruits secs et pétrir à nouveau 3-4 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, (pâtons juste roulé) puis mettre sur toiles farinées clef dessous.

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

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