

Baguette aux olives

Concentré Technologique
avec levain



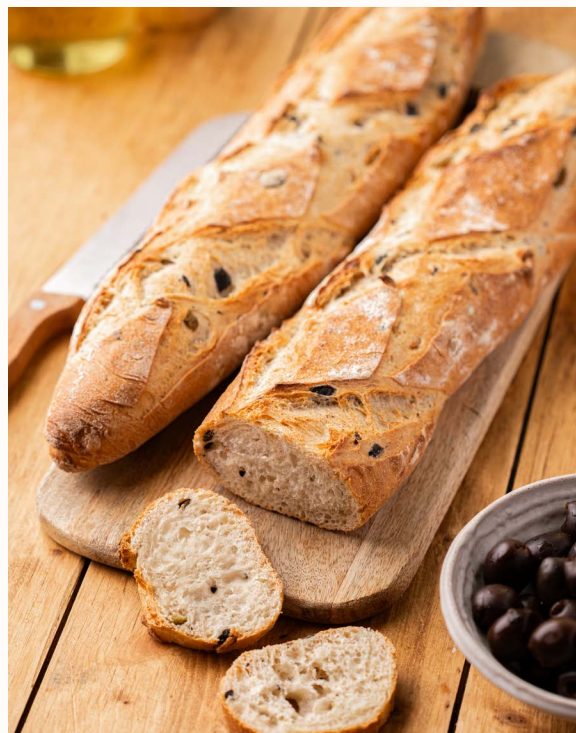
Phil Premium Combo 20

N° 1487

Notes aromatiques de germe

Application :

Idéal pour baguette alvéolée signature.
Adapté pour une production sur lignes
industrielles de grandes cadences



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Phil Combo 20 : 0,2 kg

Levure : 0,12 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 7 à 7,6 L

Olives noires : 1,4 kg

Olives vertes : 1,4 kg

Méthode à 2% de dosage

Température de base : 58°C.

Pétrissage :

- Première vitesse : 5 minutes.
- Deuxième vitesse : Oblique : 16 minutes, ajouter les olives et relancer 2 minutes.
Spirale : 8-9 minutes, ajouter les olives et relancer 1 minute.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : à l'aide d'une machine ouverte (pas de laminage) puis mettre sur toiles farinées.

Apprêt : 50-60 minutes à 25°C.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 12-14 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.