

Baguette corsée

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Grand Arôme Corsé CRC®

N° 1114

Toasté avec des notes boisées et
de café

Autres applications :
Pain de campagne, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,85 kg

Terre d'Arômes Blé Grand Arôme Corsé CRC® : 0,15 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,6 à 7 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 pré-formés.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

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

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

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 18-20 minutes à 240°C et 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.