

Baguette de tradition

Levain liquide
Phil Levain



Blé Dur CRC®

N° 2145

Lacté, avec des notes de beurre
et de caramel

Autres applications :

Bun, brioche, croissant

INGRÉDIENTS

Farine de tradition : 10 kg

Sel : 0,18 kg

Phil Levain Blé Dur CRC® : 0,8 kg

Eau : 6,4 à 7 L

Levure : 0,1 kg

Méthode à 8% de dosage

Température de base : 62-64°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse** : 5 minutes, puis autolyse de 30 à 60 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.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : manuel ou à l'aide d'une machine ouverte.

Apprêt : 1h15 à 25°C avec 70% d'humidité.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 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.