

Baguette de tradition en pousse lente

*Levain actif
Perspective®*

Perspective Dur CRC®

N° 2501

Fermenté, avec des notes de
beurre et de noisette

Autres applications :
Pain au levain, brioche, pain de mie



INGRÉDIENTS

Farine de tradition : 10 kg

Eau : 6,6 à 7 L

Perspective Dur CRC® : 1 kg

Eau de bassinage : 0,2 à 0,6 L

Sel : 0,18 kg

Méthode à 10% de dosage

Température de base : 66°C.

Pétrissage :

- **Première vitesse :** 5 minutes (farine et eau) puis une autolyse de 45 minutes.
- **Deuxième vitesse :** Oblique : 5-6 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 5-6 minutes.
Spirale : 2-3 minutes avec le levain, ajouter le sel et l'eau de bassinage puis relancer 2-3 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 1h30 en bacs de 6,6 kg. Effectuer un rabat à 45 minutes.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel et déposer les baguettes tourne dessus sur des toiles bien farinées.

Apprêt : 16 et 20h à 15°C avec 60-65% d'humidité.

Enfournement : lamer, mettre la buée et enfourner.

Cuisson : 18-20 minutes à 250-260°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.