

Baguette

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Blé Bio

N° 1102

Floral avec des notes de crème et
de foin séché

Autres applications :

Pain de mie bio, viennoiseries bio



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 bio : 9,5 kg

Terre d'Arômes Blé Bio : 0,5 kg

Levure : 0,1 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,8 L

Méthode à 5% de dosage

Température de base : 60°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.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 60 minutes.

Division : en pâtons de 330 g.

Détente : laisser reposer 20 minutes.

Façonnage : manuel ou à la machine.

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

Cuisson : 20-22 minutes à 240°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.