

Bâtard aux céréales

Levain déshydraté
Terre d'Arômes



Germe OFG

N° 1186

Malté, avec des notes de noisette et de beurre

Autres applications :
Baguette signature, pain spécial



INGRÉDIENTS

Farine T55 ou T65 : 9,8 kg

Terre d'Arômes Germe OFG : 0,2 kg

Levure : 0,06 kg

Sel : 0,18 kg

Eau : 6,4 à 6,8 L

Mélange 5 graines : 2 kg

Eau de trempage : 1,5 L

Méthode à 2% de dosage

Préparation des céréales : faire tremper minimum 1h avant incorporation (mélange 5 graines + eau de trempage).

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.
- Première vitesse : ajouter les céréales trempées puis pétrir à nouveau 2 minutes.
- Deuxième vitesse : pétrir 2 minutes.

Température de la pâte : 25-26°C.

Pointage : 30 minutes puis à 4°C pendant 16-18h.

Remise à température : pendant 30 à 45 minutes.

Division : en boules de 400 g.

Détente : laisser reposer 15 minutes.

Façonnage : en format bâtard et mettre sur les toiles farinées clefs dessus.

Apprêt : 1h15-1h30 à 25°C avec 75% d'humidité.

Cuisson : lamer, mettre la buée et enfourner 28 à 32 minutes à 240°C.