



Depuis 1946

LA BLONDINE DU MOULIN

LA MÉTHODE EN POINTAGE RETARDÉ

COMPOSITION DE LA FARINE

Farine de blé, Farine de blé malté, Enzymes, Acide Ascorbique (E300), Graines de sésame toasté, Farine de maïs, Gluten de blé.

Démarrer le pétrissage à 62% d'hydratation. Autolyse : 30 min.

RECETTE

Farine	1000 gr
Eau	650 à 660 gr
Levure	6/8 gr
Sel	18 gr

PÉTRISSAGE

		Spirale batteur
1ère Vit		4-5 min
2ème Vit		6-7 min en bassinant

Jusqu' au lissage de la pâte, ne pas surpétrir. T° pâte : 22/24°C

POINTAGE

30 min en bac puis rabat. Mise au froid 12-18h à 4°C

FAÇONNAGE DÉTENTE

Baguettes 45-50 cm environ.
Détente : 1h-1h30 (T°pâte avant façonnage : 13-15°C)

APPRÊT

Apprêt 45 min à 1h à température ambiante.
Coup de lame au choix, incisions aux extrémités.

CUISSON

22 à 24 min
240-250 °C (faire sécher)



Depuis 1946

* Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé