



MÉTHODE POINTAGE BAC

COMPOSITION DE LA FARINE

Farine de blé dur, Farine de blé, Farine de blé malté torréfié, Germe de blé, Farine de blé malté toasté, Farine de blé malté, Jus concentré d'Acérola déshydraté, Enzymes (Hémicellulases, Alpha-amylases), Gluten de blé, Levure désactivée, Blé torréfié.

RECETTE

Farine la Tandem 1000 gr
Eau 700 à 720 gr
Levure 10 gr
Sel 18 gr

Démarrer à 65% d'hydratation pour l'autolyse 45 min à 1 h

PÉTRISSAGE

	Axe Oblique	Spirale batteur
1ère Vit		10 min en bassinant
2ème Vit		1 min (si besoin)

Jusqu'à décollement de la pâte

TEMPÉRATURE PÂTE

23-24 °C

POINTAGE RETARDÉ

Pointage : 30 min
Faire un rabat
Blocage 8 à 12 h à 4 °C

DIVISION MISE EN FORME

330 g. Légère et Ovale

DÉTENTE

30 min à 45 min (Température pâte : 13 à 15 °C)

FAÇONNAGE

Machine, rouleaux ouverts.
Mettre les baguettes légèrement effilées sur toiles farinées avec la semoule tandem, les soudures dessous (tourne à clair). Bien serrer sur couche.

APPRÊT

1h à 1h30 température ambiante

CUISSON

Faire un coup de lame en long
Cuire 22 à 25 min 250-260 °C (faire sécher si possible four tombant).



* Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé