



MÉTHODE EN POUSSE LENTE

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		3-5 min
2ème Vit		6-7 min en baissant

Jusqu'à décollement de la pâte

TEMPÉRATURE PÂTE

23-24 °C

POINTAGE

Pointage : 15 min

DIVISION MISE EN FORME

330 g. Légère et Ovale

DÉTENTE

20 min

FAÇONNAGE

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

APPRÊT

12 h à 48 h en pousse contrôlée

CUISSON

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



Depuis 1946

*Les recettes peuvent être modifiées selon les caractéristiques du blé