

Farine prête à l'emploi pour pain spécial type baguettes.



### **Recette**

Composition de la pâte	Par kg
Farine Belle Meunière	1000 g
Eau	640-670 g
Levure	20 g
Sel	17 g (B) 22 g (F)

### **Méthode de travail**

Pétrissage	Belle Meunière
Type spirale + batteur Type pétrin axe oblique	2 min. lent, ± 8 min. vite 5 min. lent, 15 min. vite

**Température de la pâte** : 23-24 °C

**Pointage** : 5-10 min.

**Peser et bouler** (ou légèrement allonger)

**Détente** : 30-40 min.

**Façonner**

**Apprêt** : ± 120 min./24-28 °C

Donner les incisions juste avant l'enfournement

**Cuisson** : 20-22 min./235 °C

Donner pas trop de buée