

Artipan Mauricette est une préparation prête à l'emploi pour fabrication de baguettes "Maestro".



Recette

Composition de la pâte	Par kg Artipan
Artipan Mauricette	1000 g
Eau	± 620 g
Levure	20-30 g

Contient déjà du sel

Méthode de travail

Pétrissage	Mauricette
Type spirale, batteur Type pétrin à axe oblique	3 min. lent, 6-8 min. vite 5 min. lent, 12-16 min. vite

Température de la pâte : 24 °C

Pointage : ± 10 min.

Détente : 20-30 min.

Façonnage (manuel) sous forme de baguette de 50 à 60 cm de longueur

Apprêt : 1 h 30 min à 2 h

Fariner avant la mise au four

Cuisson avec buée : ± 22 min. / 230 °C