Dossche Mills

Epistar Tradition Française Tradigraine

Baguette de "Tradition Française", enrichie aux graines torrefiées.

Recette

Epistar Tradition Française	100%	1.000 g
Eau	65%	650 g
Levain Liquide	25%	250 g
Levure	1%	10 g

Sel: conformément aux prescriptions légales.

Farce:

Decor Mélange de graines	15% + 15% d'eau	150 g + 150 g d'eau

Conseil: torréfier le décor de graines dans un four modéré pendant 8 min et toute de suite tremper dans l'eau froide. Faire ça la veille et conserver dans la chambre froide.

Méthode de travail

Frasage de l' autolyse	farine + eau
Type spirale	4 min lent
Température de l' autolyse	20°C
Autolyse	60 min dans des bacs lubrifiés d' huile d'olive / température ambiante.

Pétrissage	+ levure, sel, levain
Type spirale	10 min en lent + 1 min rapide Rajouter le mélange de graines torréfieés à la fin du pétrissage.
Température de la pâte après le pétrissage	22-24°C
Temps de pousse	
Pointage	45 min dans des bacs lubrifiés d' huile d'olive / température ambiante. Rabat 45 min dans des bacs lubrifiés d' huile d'olive / température ambiante. Peser et préfaçonner
Détente	30 min Façonner
Apprêt	60 min / température ambiante
Cuisson	23-25 min / 245°C