

EPISTAR TRADITION FRANÇAISE

MÉTHODE
INDIRECTE

Pain croustillant



Epistar Tradition Française est une farine pure composée de variétés de blé spécifiquement sélectionnées. Très approprié pour la préparation de produits authentiques français.



EPISTAR TRADITION FRANÇAISE

RECETTE

Epistar Tradition Française	100%
Eau	65%
Levain liquide	15%
Levure	0,5%
Sel	2%

MÉTHODE DE TRAVAIL

Mélange	Mélange de l'autolyse (farine + eau) en type spirale pendant 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse Température de la pâte de l'autolyse 18°C Autolyse : 60 minutes à température ambiante Conseil : si la pâte est trop chaude, si elle est préparée pendant l'été, mettez la moitié de la pâte au frigo
Pétrissage	Pétrissez avec levure, levain et sel en type spirale pendant 10 minutes en 1 ^{ère} et 1 minute en 2 ^{ème} vitesse
Température de la pâte	20-22°C
Préfermentation	60 minutes dans un bac à pâte en plastique huilé à température ambiante, puis faites un rabat de la pâte juste avant la réfrigération Refroidissez pendant 12 heures à 4°C max Jour 2 : 45 minutes dans un bac à pâte en plastique huilé à température ambiante
Peser	Pesez et façonnez en pointe
Fermentation en boule	45 minutes
Apprêt	50-60 minutes à température de la boulangerie
Cuisson	23-25 minutes / 250°C Conseil : faites cuire avec la soudure au-dessus



CARACTÉRISTIQUES

- Farine pure
- T65 - 11/680



APPLICATIONS

- Assortiment de pain français authentique