PAIN COURANT

En **Pétrissage Intensifié**

Sur Pâte fermentée

COURANT

RECETTE :	
Farine courante :	1 000 gr
Eau :	620 ml
Levure :	012 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
Sel :	018 gr
TOTAL PÂTE :	**1 900 kg**

PROCÉDÉ DE FABRICATION :	
Pétrissage :	Température de Base (TB) : **60°c** Tous les ingrédients au début ***SAUF le sel***.
Frasage (1ère vitesse) :	**03** minutes
Autolyse :	Facultatif
2ème Vitesse :	**15** minutes en 2nd vitesse **03'** minutes ***AVEC le sel***
Consistance / T° pâte :	**Ferme / 24°c**
Pointage : Mise en Forme /Détente :	**00 à 30 minutes max.** pendant la période de pointage Préférer des mises en forme longues pour un façonnage long. Baguettes : 350 gr en olive Pains : 550 gr en olive Petits pains de table : 70 gr env. en boule.
Façonnage :	**Baguettes : 65 cm env.** **Pains : 70 cm env.** Déposer le produit à clair sur couche.
Apprêt :	**2H00 à 2H30 à 24°c**
Enfournement :	**250 à 260°c** en four à sole. Scarifier de 4 à 7 coups de lame selon produit.
Durées :	**10 à 30 minutes** selon la taille des produits
Ressuage :	Sur grille a T° ambiante.

AXE OBLIQUE :

Ps	P	P		D	F	F									C	C									

techno.boulangerie.free.fr