

PAIN COURANT

En Pétrissage Amélioré


Sur Pâte fermentée

COURANT



<u>RECETTE :</u>	
Farine courante :	1 000 gr
Eau :	650 ml
Sel :	018 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
TOTAL PÂTE :	1 925 gr

PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<p><u>Pétrissage :</u></p> <p>Frasage (1^{ère} vitesse) : 03 minutes</p> <p>Autolyse : Facultatif</p> <p>2^{ème} Vitesse : 12 minutes en 2nd vitesse</p> <p>Consistance / T° pâte : Bâtarde / 24°c</p>	<p>Température de Base (TB) : 65°c</p> <p>Tous les ingrédients au début.</p>	<p><u>AXE OBLIQUE :</u></p> 
<p><u>Pointage :</u></p> <p>Mise en Forme /Détente :</p>	<p>1H00 env.</p> <p>pendant la période de pointage</p> <p>Préférer des mises en forme longues pour un façonnage long.</p> <p>Baguettes : 350 gr en olive</p> <p>Pains : 550 gr en olive</p> <p>Petits pains de table : 70 gr env. en boule.</p>	
<p><u>Façonnage :</u></p>	<p>Baguettes : 65 cm env.</p> <p>Pains : 70 cm env.</p> <p>Déposer le produit à clair sur couche.</p>	
<p><u>Apprêt :</u></p>	<p>1H30 env. à 24°c.</p>	
<p><u>Enfournement :</u></p> <p>Durées :</p> <p>Ressuage :</p>	<p>250 à 260°c en four à sole.</p> <p>Scarifier de 4 à 7 coups de lame selon produit.</p> <p>10 à 30 minutes selon la taille des produits</p> <p>Sur grille a T° ambiante.</p>	



Ps	P			D		F	F							C	C								
----	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--