Pain de TRADITION Française

En Pétrissage Amélioré

Sur Poolish

TRADITION

RECETTE :	
Farine TRADITION :	**660 gr**
Eau :	**340 ml**
Sel :	**18 gr**
Levure :	**07 gr**
Poolish de 24h :	**680 gr**
TOTAL PÂTE :	**1 705 gr**

PROCÉDÉ DE FABRICATION :	
Préfermentation :	(une poolish c'est autant d'eau que de farine + une dose de levure). La veille : Mélanger **340 gr** de farine de tradition et **340 ml** d'eau + **2 gr** de levure. Réserver 24H à 12°c
Pétrissage : Frasage (1ère vitesse) : Autolyse : 2ème Vitesse : Consistance / T° pâte :	Température de Base (TB) : **60°c** Tous les ingrédients au début. **03** minutes Facultatif **12** minutes en 2nd Vitesse **Bâtarde / 24°c** *AXE OBLIQUE :*
Pointage : Mise en Forme /Détente :	**1H00 env.** (pendant la période de pointage) Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court. **Petits pains de table : 70 gr env. en boule.** **Baguettes : 350 gr en long.** **Pains : 550 gr en long.**
Façonnage :	**Baguettes : 45 cm env.** **Pains : 50 cm env.** Fariner la couche ou non. Déposer le produit à gris ou non sur couche.
Apprêt :	**1H30 env. à 24°c**
Enfournement : Durées : Ressuage :	**250 à 260°c** en four à sole. Scarifier de 1 à 5 coups de lame selon produit. **10 à 30 minutes** selon la taille des produits Sur grille a T° ambiante.

Ps	P			D		F	F							C	C										

techno.boulangerie.free.fr