

Pain de TRADITION Française En **Pétrissage Lent**


Sur Pâte fermentée

TRADITION

RECETTE :	
Farine TRADITION :	1 000 gr
Eau :	660 mL
Sel :	018 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
Eau de Bassinage :	040 gr
TOTAL PÂTE :	1 975 gr



PROCÉDÉ DE FABRICATION :

<p><u>Pétrissage :</u></p> <p>Frasage : 03 minutes</p> <p>Autolyse : Facultatif</p> <p>Bassinage : + 03 minutes <u>en 2nd vitesse en filet</u></p> <p>Consistance/T° pâte : Douce / 24°c</p>	<p>Température de Base (TB) : 70°c</p> <p>Tous les ingrédients au début SAUF Eau de bassinage.</p> <p>+ 08 minutes <u>en 1^{ère} vitesse</u></p>	<p><u>AXE OBLIQUE :</u></p> 
<p><u>Pointage :</u></p> <p>Mise en Forme :</p> <p>Détente :</p>	<p>2H00.</p> <p>Donner 1 à 3 rabats sur la 1^{ère} heure selon texture de la pâte.</p> <p>Peser et mettre en forme les pâtons. (pendant la période de pointage)</p> <p>Préférer des mises en forme courtes pour un façonnage court :</p> <p>Petits pains de table : 70 gr env. en boule.</p> <p>Baguettes : 350 gr en olive.</p> <p>Pains : 550 gr en olive.</p> <p>15 minutes minimum</p>	
<p><u>Façonnage :</u></p>	<p>Baguettes : 45 cm max.</p> <p>Pains : 50 cm max.</p> <p>Fariner la couche ou non.</p> <p>Déposer le produit à gris sur couche.</p>	
<p><u>Apprêt :</u></p>	<p>30 minutes à 1H00 à 24°c</p>	
<p><u>Enfournement :</u></p> <p>Ressuage :</p>	<p>250 à 260°c en four à sole.</p> <p>Scarifier de 1 à 5 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				R			D		F	F					C	C				
----	---	--	--	--	---	--	--	---	--	---	---	--	--	--	--	---	---	--	--	--	--