Pain de TRADITION Française
En **Pétrissage Amélioré**

Sur Pâte fermentée

TRADITION

RECETTE :	
Farine TRADITION :	1 000 gr
Eau :	680 ml
Sel :	018 gr
Levure :	007 gr
Pâte Fermentée :	250 gr
TOTAL PÂTE :	**1 955 gr**

PROCÉDÉ DE FABRICATION :	
Pétrissage : Frasage (1ère vitesse) : Autolyse : 2ème Vitesse : Consistance / T° pâte :	Température de Base (TB) : **65°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 olive Pains : 550 gr en olive
Façonnage :	**Baguettes : 45 cm env.** **Pains : 50 cm env.** Déposer le produit à gris sur couche farinée.
Apprêt :	**1H30 env. à 24°c.**
Enfournement : Durées : Ressuage :	**250 à 260°c** en four à sole. Scarifier de 4 à 7 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