

Baguette paysanne, 350 g avec PAIN ALPIN

PAIN ALPIN 20 25 KG	3.000 g
farine de froment	12.000 g
levure	300 g
eau	10.200 g
Total	25.500 g

Mise en œuvre

Pétrir tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte.

Pétrissage:

8 minutes en 2ème vitesse

Après le pétrissage, mettre la pâte dans un bac un peu huilé.

Température pâte:

Apprêt:

Après l'apprêt, peser des pâtons, bouler et laisser reposer pendant 10 minutes.

Poids des pâtons:

Après le repos, former des baguettes en amincissant légèrement les bouts. Déposer sur couches.

Fermentation :

Ensuite enfariner, déposer sur des tapis d'enfournement, inciser et enfourner avec vapeur.

Temp. cuisson :

Temps cuisson :



Notre passion, le savoir-faire !

