

KOMPLET PAIN FORESTIER

BAGUETTE AU VIN ROUGE

Ingrédients

KOMPLET Pain Forestier 50 SSA

Farine	2500 g
Levure	2500 g
Eau	100 g
Vin rouge	2500 g
Sel	750 g
	85 g

Pétrissage : mélanger tous les ingrédients pendant 4 min. en 1^{re} vitesse, puis 6 min. en 2^e vitesse.

Repos en masse : 15 min.

Poids : peser des pâtons de 350 g, bouler, puis les allonger légèrement. Laisser reposer 10 min.

Fabrication : allonger les pâtons en forme de baguette, avec des extrémités pointues.

Fermentation finale : 75 min. à 28 °C, 85 % HR.

Décoration : fariner légèrement et inciser comme des baguettes.

Cuisson : enfourner à 230 °C, tombant à 200 °C avec vapeur

Temps de cuisson : 24 min. Tirer la clé 5 min. avant la fin de la cuisson.



NOTRE PASSION
LE SAVOIR-FAIRE !