

La baguette Adagio

Méthode en Panéotrad® ou diviseuse-formeuse

Ingrédients

Poids en g

Farine	1000
Eau	750
Puratos O-tentic Adagio	40
Sel	18

Commentaires

Faire une autolyse de 1 à 6h avec 65% d'hydratation. Bassiner les 10% en deuxième vitesse une fois la pâte décollée.

Méthode de travail

Température de base	Entre 54 et 56°C
Pétrissage (spirale)	3 min pour l'autolyse, 4 min en première vitesse puis 7 min en deuxième. Bassiner en deuxième vitesse.
Température de pâte	24°C
Pointage	1h à température ambiante. Donner un rabat et mettre à 4°C pendant 6 à 24h
Division / Mise en forme	Panéotrad® / Diviseuse formeuse
Apprêt	30 minutes sur couche si diviseuse-formeuse
Décors / Coup de lame	Au choix
Cuisson	Cuire entre 240 et 250°C pendant 23 minutes.

Panéotrad® est une machine qui s'adapte à la plupart des panifications dans lesquelles la priorité est donnée à la recherche d'un alvéolage relativement irrégulier. Révolutionnaire !

Le saviez-vous ?

Dans ce contexte de crise, un certain retour aux sources marque le pas des tendances de consommation. De plus en plus d'artisans surfent sur cette tendance. O-tentic est la gamme idéale pour combler vos clients.

