

Baguette au blé germé

Par Geoffroy Guillou et Loïc Lafonte

Ingrédients

	en g
Farine de Tradition	1000
Eau (T° de base 52°C)	600
Puratos Sapore Alcina	100
Sel	20
Puratos O-tentic Adagio	40
Eau de Bassinage	80
Puratos Softgrain Blé Germé	190

Méthode de travail

Frasage	± 4 minutes en 1 ^{ère} vitesse avec la farine, l'eau et le levain Sapore Alcina. Autolyse : 30 minutes.
P.A* (Spirale)	T°Base = 54°C / T°Pâte = 24°C.
Temps de pétrissage	4 minutes en 1 ^{ère} vitesse, 7 minutes en 2 ^{ème} en bassinant pour lisser la pâte.
Incorporation	3 minutes en 1 ^{ère} vitesse et 3 minutes en 2 ^{ème} .
Pointage / Division	30 minutes à T° ambiante. Diviser en bac de 3,3 kg, rabat et 15 minutes à T° ambiante.
Froid	La nuit à 4°C.
Division / Façonnage	330 g, division PanéoTrad® matrice baguette.
Décors / Coup de lame	Faire légèrement les bouts en pointes. A l'aide d'un pochoir et d'un levain déshydraté, tamiser la baguette avant de la lamer et d'enfourner.
Cuisson four à sole	Environ 18 minutes à 250°C chaleur tombante (250°C > 240°C). Puis, ouras ouvert pendant 5 minutes.

*P.A = Pétrissage Amélioré

Astuce :

L'association O-tentic Adagio + Sapore Alcina permet d'apporter des notes aromatiques plus complexes, liées à la combinaison de levains de blé tendre et blé dur.

Application du règlement INCO.

Allergènes présents à déclarer(*) : gluten (blé -seigle)



Puratos Sapore Alcina

Levain liquide actif de froment haut de gamme pour réaliser une baguette de tradition française* à la saveur unique. Apportez de façon simple une grande valeur ajoutée à votre fabrication !

AVANTAGES :

- Permet l'appellation pain de tradition française*
- Pour le pain : mie crème et alvéolée, croûte croustillante et dorée
- S'utilise aussi en viennoiserie : exhausse les notes beurre en brioche et croissant

APPLICATIONS :

- Pains : pains courants, baguettes de tradition, pains spéciaux (campagne, seigle, ...), pains aux céréales, pains italiens (ciabatta, focaccia, ...)
- Viennoiseries : brioches, pains de mie, pains au lait, croissants

Conditionnement : seau carré 10 kg

Conservation : 2 mois. Attention : se conserve au frais (max 4°C)

(*) Conformément au Décret Pain de 1993

