

BAGUETTE AU BLÉ GERMÉ

Par Geoffroy Guillou et Loïc Lafonte

INGRÉDIENTS

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

MÉTHODE DE TRAVAIL

Frasage	± 4 minutes en 1ère 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 1ère vitesse, 7 minutes en 2ème en bassinant pour lisser la pâte.
Incorporation	3 minutes en 1ère vitesse et 3 minutes en 2ème.
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, ours ouverts 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.

PAIN GOLDEN 6



INGRÉDIENTS

Pâte blanche	1000 g
Puratos Golden 6 CL	200 g

MÉTHODE DE TRAVAIL

Pétrissage (spirale)	1 minute en première vitesse puis 3 à 4 minutes en deuxième vitesse
Température de pâte	24°C-25°C
Pointage	30 minutes en bac
Division/mise en forme	400-600 g au choix, mise en forme légère
Détente	En boule ou pavé sur couche farinée
Mise en froid	4°C une nuit
Décors/coup de lame	Tourné à clair sur le tapis d'enfournement
Cuisson (four à sole)	5 minutes à 250°C puis 20 à 25 minutes à 230°C avec buée