

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Diabémix	1 000	
Eau	600 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	40	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	20	

<u>Poids total</u>	1 660	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
Température de base	56°C
Température de la pâte	25°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7

Pointage	30 min	
Division	Manuelle de préférence en pâtons de 250 à 300 gr. Mise en forme allongée.	
Détente	15 min	
Façonnage	Manuel, en forme de baguette	
Apprêt	45 - 60 min à 25°C	
Cuisson four à sole	Fariner légèrement, donner un seul coup de lame sur la longueur - 240°C	
Temps de cuisson	18 à 20 min	

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Diabémix	1 000	
Eau	620	
Eau de Bassinage	60	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	10	

<u>Poids total</u>	1 690	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
Température de base	54°C
Température de la pâte	24°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

<u>Poids total de commande</u>	
<u>Coefficient</u>	

	Spirale - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7

Pointage	20 à 30 min	
Blocage	12 - 24 h à 4 - 6°C	
Division	En pâtons de 250 à 300 gr. Mise en forme allongée.	
Détente	40 à 60 min	
Façonnage	Manuel, en forme de baguette	
Apprêt	45 - 60 min à 25°C	
Cuisson four à sole	Fariner légèrement, donner un seul coup de lame sur la longueur - 240°C	
Temps de cuisson	18 à 20 min	