

Fibres

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Fibres</i>	1 000	
<i>Eau</i>	690	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	

<u>Poids total</u>	1 720	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	52°C	54°C
<i>Température de la pâte</i>	25 - 26°C	25 - 26°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	8	15

<i>Pointage</i>	30 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Apprêt</i>	45 min à 25°C	
<i>Cuisson</i>	230°C four tombant	
<i>Temps de cuisson</i>	35 à 40 min	

Fibres

Méthode en pousse lente

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Fibres</i>	1 000	
<i>Eau</i>	680	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	4	
<i>Améliorant</i>	10	

<u>Poids total</u>	1 709	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	52°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Autolyse</i>	3	5
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	8	15

<i>Autolyse</i>	30 min	
<i>Pointage</i>	120 min avec rabat à 60 min	
<i>Division</i>	400 gr	
<i>Détente</i>	30 min	
<i>Apprêt</i>	A partir se 14 h à 8°C	
<i>Cuisson</i>	230°C four tombant	
<i>Temps de cuisson</i>	35 à 40 min	

Fibres

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Fibres</i>	1 000	
<i>Eau</i>	680 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	20	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	5	
<u>Poids total</u>	1 720	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	52°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 25°C
<i>Température eau de coulage</i>		
<i>Température farine</i>		
<i>Température fournil</i>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	8	15

<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 2 - 3°C	
<i>Détente</i>	5 à 20 min	
<i>Division au Panéotrad</i>	En pavés de 400 gr	
<i>Cuisson</i>	230°C four tombant	
<i>Temps de cuisson</i>	35 à 40 min	