

# Grain'Épis

## Méthode en direct

|                          | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|--------------------------|----------------------|-----------------------|
| <i>Farine Grain'Épis</i> | 1 000                |                       |
| <i>Eau</i>               | 700                  |                       |
| <i>Sel</i>               | 15                   |                       |
| <i>Levure</i>            | 8                    |                       |

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 725 |  |
|---------------------------|-------|--|

|                                   | Spirale   | Oblique   |
|-----------------------------------|-----------|-----------|
| <i>Température de base</i>        | 58°C      | 63°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>        |           |           |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b><u>Poids total de commande</u></b> |  |
| <b><u>Coefficient</u></b>             |  |

|   | Spirale (min) | Oblique (min) |
|---|---------------|---------------|
| <i>Autolyse</i>                           | 3             | 3             |
| <i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i> | 3             | 3             |
| <i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i> | 7             | 12            |

|                         |                            |  |
|-------------------------|----------------------------|--|
| <i>Autolyse</i>         | 30 min                     |  |
| <i>Pointage</i>         | 90 min avec rabat à 45 min |  |
| <i>Division</i>         | 300 à 350 gr               |  |
| <i>Détente</i>          | 30 min                     |  |
| <i>Apprêt</i>           | 45 à 60 min                |  |
| <i>Cuisson</i>          | 250°C                      |  |
| <i>Temps de cuisson</i> | 20 à 23 min                |  |

# Grain'Épis

## Méthode en froid

|                   | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|-------------------|----------------------|-----------------------|
| Farine Grain'Épis | 1 000                |                       |
| Eau               | 700                  |                       |
| Sel               | 15                   |                       |
| Levure            | 8                    |                       |

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 723 |  |
|---------------------------|-------|--|

|                            | Spirale   | Oblique   |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Température de base        | 58°C      | 63°C      |
| Température de la pâte     | 24 - 25°C | 24 - 25°C |
| Température eau de coulage |           |           |
| Température farine         |           |           |
| Température fournil        |           |           |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b><u>Poids total de commande</u></b> |  |
| <b><u>Coefficient</u></b>             |  |

|                                     | Spirale (min) | Oblique (min) |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| Autolyse                            | 3             | 3             |
| Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse | 3             | 3             |
| Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse | 7             | 12            |

|                  |                   |  |
|------------------|-------------------|--|
| Autolyse         | 30 min            |  |
| Pointage         | 60 min avec rabat |  |
| Mise en froid    | 18 à 24 h à 4°C   |  |
| Division         | 300 à 350 gr      |  |
| Détente          | 60 min            |  |
| Apprêt           | 45 à 60 min       |  |
| Cuisson          | 250°C             |  |
| Temps de cuisson | 20 à 23 min       |  |

# Grain'Épis

## Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

|                           | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|---------------------------|----------------------|-----------------------|
| Farine Grain'Épis         | 1 000                |                       |
| Eau                       | 700                  |                       |
| Eau de Bassinage          | 20                   |                       |
| Sel                       | 15                   |                       |
| Levure                    | 7                    |                       |
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 742                |                       |

|                            | Spirale   | Oblique   |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Température de base        | 58°C      | 63°C      |
| Température de la pâte     | 24 - 25°C | 24 - 25°C |
| Température eau de coulage |           |           |
| Température farine         |           |           |
| Température fournil        |           |           |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b><u>Poids total de commande</u></b> |  |
| <b><u>Coefficient</u></b>             |  |

|                                     | Spirale (min) | Oblique (min) |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| Autolyse                            | 3             | 3             |
| Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse | 3             | 3             |
| Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse | 7             | 12            |

|                       |                                      |  |
|-----------------------|--------------------------------------|--|
| Autolyse              | 30 min                               |  |
| Pointage              | 60 min avec rabat à 20 min et 40 min |  |
| Passage en froid      | 18 à 24 h à 2 - 3°C                  |  |
| Détente               | 5 à 20 min                           |  |
| Division au Panéotrad | Baguettes de 350 gr                  |  |
| Cuisson               | 250°C                                |  |
| Temps de cuisson      | 20 à 23 min                          |  |