

Méthode en direct

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|------------------------|----------------------|-----------------------|
| Farine La 1830 Bio T80 | 1 000 | |
| Eau | 680 (+/- 20) | |
| Eau de Bassinage | 50 | |
| Sel | 15 | |
| Levure | 10 | |

| | | |
|---------------------------|-------|--|
| <u>Poids total</u> | 1 757 | |
|---------------------------|-------|--|

| | Spirale | Oblique |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Température de base | 55°C | 57°C |
| Température de la pâte | 24 - 25°C | 24 - 25°C |
| Température eau de coulage | | |
| Température farine | | |
| Température fournil | | |

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

| | Spirale (min) | Oblique (min) |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| Autolyse (facultatif) | 3 | 3 |
| Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse | 5 | 5 |
| Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse | 9 | 18 |

| | | |
|-----------------------|--|--|
| Autolyse (facultatif) | 30 min | |
| Pointage | 90 min avec rabat à 45 min et 90 min | |
| Apprêt | En masse, sur couche farinée, 45 min à 25°C | |
| Division | Découper des pavés et les retourner à la mise au four | |
| Cuisson | 240°C | |
| Temps de cuisson | 30 à 35 min | |

Méthode en pousse lente

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|------------------------|----------------------|-----------------------|
| Farine La 1830 Bio T80 | 1 000 | |
| Eau | 680 (+/- 20) | |
| Eau de Bassinage | 30 | |
| Sel | 15 | |
| Levure | 10 | |

| | | |
|---------------------------|-------|--|
| <u>Poids total</u> | 1 703 | |
|---------------------------|-------|--|

| | Spirale | Oblique |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Température de base | 55°C | 57°C |
| Température de la pâte | 24 - 25°C | 24 - 25°C |
| Température eau de coulage | | |
| Température farine | | |
| Température fournil | | |

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

| | Spirale (min) | Oblique (min) |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| Autolyse (facultatif) | 3 | 3 |
| Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse | 5 | 5 |
| Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse | 9 | 18 |

| | | |
|-----------------------|--|--|
| Autolyse (facultatif) | 30 min | |
| Pointage | 90 min avec rabat à 45 min et 90 min | |
| Apprêt | En masse, sur couche farinée, 12h à 18h à 8°C | |
| Division | Découper des pavés et les retourner à la mise au four | |
| Cuisson | 240°C | |
| Temps de cuisson | 30 à 35 min | |

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

| | Recette de base (gr) | Recette à pétrir (gr) |
|------------------------|----------------------|-----------------------|
| Farine La 1830 Bio T80 | 1 000 | |
| Eau | 680 (+/- 20) | |
| Eau de Bassinage | 50 | |
| Sel | 15 | |
| Levure | 8 | |

| | | |
|---------------------------|-------|--|
| <u>Poids total</u> | 1 753 | |
|---------------------------|-------|--|

| | Spirale | Oblique |
|----------------------------|-----------|-----------|
| Température de base | 55°C | 57°C |
| Température de la pâte | 24 - 25°C | 24 - 25°C |
| Température eau de coulage | | |
| Température farine | | |
| Température fournil | | |

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

| | Spirale (min) | Oblique (min) |
|-------------------------------------|---------------|---------------|
| Autolyse (facultatif) | 3 | 3 |
| Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse | 5 | 5 |
| Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse | 9 | 18 |

| | | |
|-----------------------|--------------------------------------|--|
| Autolyse (facultatif) | 30 min | |
| Pointage | 60 min avec rabat à 20 min et 40 min | |
| Passage en froid | 18 à 24 h à 3 - 4°C | |
| Détente | 5 à 20 min | |
| Division au Panéotrad | Pavés de 450 à 500 gr | |
| Cuisson | 240°C | |
| Temps de cuisson | 30 à 35 min | |