

**Méthode en direct**

	<b>Recette de base (gr)</b>	<b>Recette à pétrir (gr)</b>
<i>Farine La 1830</i>	1 000	
<i>Eau</i>	640 (+/- 20)	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	12	
<b><u>Poids total</u></b>	1 667	

	<b>Spirale</b>	<b>Oblique</b>
<i>Température de base</i>	54°C	56°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>	

	<b>Spirale (min)</b>	<b>Oblique (min)</b>
<i>Autolyse (facultatif)</i>	3	3
<i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i>	3	5
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	9	15

<i>Autolyse (Facultatif)</i>	30 min	
<i>Pointage</i>	60 min	
<i>Division</i>	300 à 350 gr	
<i>Détente</i>	20 min	
<i>Apprêt</i>	45 à 60 min	
<i>Cuisson</i>	250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	20 à 23 min	

Méthode en pousse lente  
Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La 1830	1 000	
Eau	640 (+/- 20)	
Sel	15	
Levure	8	
Améliorent (facultatif)	10	

<b><u>Poids total</u></b>	1 663	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	52°C	54°C
Température de la pâte	24°C	24°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 (facultatif)	3	3
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	3	5
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	9	15

Autolyse (facultatif)	30 min	
Pointage	15 à 20 min	
Division	300 à 350 gr	
Détente	15 min	
Apprêt pousse lente	12 à 24 h à 8 – 12°C	
Apprêt pousse contrôlée	Blocage à 2°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	20 à 23 min	

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

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La 1830	1 000	
Eau	640 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	5	

<b><u>Poids total</u></b>	1 680	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	52°C	54°C
Température de la pâte	24°C	24°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 (facultatif)	3	3
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	3	3
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	7	12

Autolyse (facultatif)	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	260°C	
Temps de cuisson	20 à 23 min	