

La Fermière

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine La Fermière</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	

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

	Spirale	Oblique
<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>		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	12 à 14	12 à 14

<i>Pointage</i>	<i>En bac ou en cuve, 60 min Pas de rabats</i>	
<i>Division</i>	300 à 350 gr	
<i>Détente</i>	20 min	
<i>Apprêt</i>	45 min à 25°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	18 à 20 min	

La Fermière

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine La Fermière</i>	1 000	
<i>Eau</i>	650	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	

<u>Poids total</u>	1 673	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	50°C	52°C
<i>Température de la pâte</i>	22/23°C	22/23°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>	4	4
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7	7

<i>Pointage</i>	<i>En bac ou en cuve, 20 min</i>	
<i>Blocage</i>	4 à 6°C pendant 24 h max	
<i>Division</i>	300 à 350 gr	
<i>Détente</i>	10 min	
<i>Apprêt</i>	Réchauffe 2h à 16°C	
<i>Cuisson</i>	240°C	
<i>Temps de cuisson</i>	18 à 20 min	