

# La Fournée

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Fournée	1 000	
Eau	700 (+/- 40)	
Sel	15	
Levure	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>

<b><u>Poids total</u></b>	1 715	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
Température de base	65°C
Température de la pâte	26 - 28°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

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

	Spirale - Batteur (min)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	5
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	6 à 8

Pointage	60 min	
Division	350 à 550 gr mettre en forme	
Détente	20 min	
Façonnage	Le façonnage se fait en 2 plis (finissant sur le milieu du pâton) et en rabattant les extrémités vers l'intérieur	
Apprêt	A60 à 90 min à 25°C 60 à 90 min à 25°C sur couche, soudure au dessus	
Cuisson	240°C	
Temps de cuisson	22 à 23 min pour 350 gr 25 à 30 min pour 550 gr	