

# Rustique

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Rustique</i>	1 000	
<i>Eau (35 - 40°C)</i>	750	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	

<b><u>Poids total</u></b>	1 773	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	58°C	60°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 27°C	24 - 27°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>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i>	6	6
<i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i>	7	15

<i>Pétrissage</i>	Pétrir jusqu'à décollement de la pâte	
<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 30 min en bac fariné	
<i>Apprêt</i>	60 à 70 min	
<i>Cuisson</i>	240 à 250°C	
<i>Temps de cuisson</i>	40 à 50 min	

❖ Pour la fabrication des baguettes façonnées, réduire l'hydratation à 70%

# Rustique

## Méthode en pousse lente

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Rustique	1 000	
Eau (35 - 40°C)	750	
Sel	15	
Levure	8	

<b><u>Poids total</u></b>	1 773	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	56°C	58°C
Température de la pâte	24 - 27°C	24 - 27°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)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	6	6
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	7	15

Pétrissage	Pétrir jusqu'à décollement de la pâte	
Pointage	60 min avec rabat à 30 min en bac fariné	
Apprêt	A partir de 14 h à 8°C	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	40 à 50 min	

❖ Pour la fabrication des baguettes façonnées, réduire l'hydratation à 70%

# Rustique

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

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Rustique	1 000	
Eau	750 (+/- 20)	
Sel	15	
Levure	6	
<b><u>Poids total</u></b>	<b>1 771</b>	

	Spirale	Oblique
Température de base	56°C	58°C
Température de la pâte	24 - 27°C	24 - 27°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)
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	6	6
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	7	15

Pétrissage	Pétrir jusqu'à décollement de la pâte	
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	En pavés de 400 gr ou Baguettes de 350 gr	
Cuisson	240 à 250°C	
Temps de cuisson	40 à 50 min	