

Tout Pannif

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine	1 000	
Eau	640 (+/- 20)	
Sel	15	
Levure	12	

<u>Poids total</u>	1 667	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	54°C	56°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	3	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	9	15

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

Tout Pannif

Méthode en pousse lente Méthode en pousse contrôlée

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

<u>Poids total</u>	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		

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

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

Tout Pannif

Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine	1 000	
Eau	640 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	5	
<u>Poids total</u>	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		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse (facultatif)	3	3
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	3	3
Pétrissage 2 ^{ème} 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	