

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Vivaldi</i>	1 000	
<i>Eau</i>	520 à 550	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	25	

<u>Poids total</u>	1 560	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
<i>Température de base</i>	54°C
<i>Température de la pâte</i>	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 - Batteur (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7

<i>Pointage</i>	30 min	
<i>Division</i>	En pâtons de 350 gr puis bouler légèrement	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	En forme de bâtard, fariner à la farine de seigle et lamer en saucisson. Sinon en forme de boule, déposer sur couche farinée soudure au dessus	
<i>Aprêt</i>	60 à 75 min à 25 - 27°C	
<i>Cuisson</i> <i>Temps de cuisson</i>	Au four à sole à 230°C puis four tombant pendant 25 à 30min (attention à la prise de couleurs) À la mise au four, retourner les boules soudure en dessous, fariner légèrement et lamer en losange	