

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Bizet</i>	1 000	
<i>Eau</i>	580	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	20	

<u>Poids total</u>	1 615	
---------------------------	-------	--

	Spirale / Batteur
<i>Température de base</i>	52°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 en bac puis donner un rabat	
<i>Détente</i>	20 min	
<i>Division</i>	Sortir la pâte du bac, dégazer légèrement. L'étaler pour former un rectangle d'environ 60 cm de longueur et 18 cm de hauteur. Découper la bande en triangles avec un couteau de tour : 1500 g de mix permettent de faire environ 10 pains triangle de 240 g chacun. Déposer les pains sur une couche farinée.	
<i>Apprêt</i>	60 à 90 min à 25°C	
<i>Cuisson</i>	260°C à four tombant avec buée	
<i>Temps de cuisson</i>	Environ 20 min	

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Bizet</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	15	

<u>Poids total</u>	1 630	
---------------------------	-------	--

	Spirale / Batteur
<i>Température de base</i>	52°C
<i>Température de la pâte</i>	24°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 en bac puis donner un rabat	
<i>Blocage</i>	12 h minimum à 4°C	
<i>Division</i>	Sortir la pâte du bac, dégazer légèrement. L'étaler pour former un rectangle d'environ 60 cm de longueur et 18 cm de hauteur. Découper la bande en triangles avec un couteau de tour : 1500 g de mix permettent de faire environ 10 pains triangle de 240 g chacun. Déposer les pains sur une couche farinée.	
<i>Apprêt</i>	5 à 10 min à 25°C	
<i>Cuisson</i>	260°C à four tombant avec buée	
<i>Temps de cuisson</i>	Environ 20 min	