

Diabémix

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Diabémix</i>	1 000	
<i>Eau</i>	600	
<i>Eau de Bassinage</i>	50 - 80	
<i>Sel</i>	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
<i>Levure</i>	25 - 30	
<u>Poids total</u>	1 675	

	Spirale - Batteur
<i>Température de base</i>	57°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^{er} Vitesse</i>	5
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	7

<i>Pointage</i>	30 min	
<i>Division</i>	350 gr manuelle ou mécanique bouler légèrement	
<i>Détente</i>	15 min	
<i>Façonnage</i>	Manuelle de préférence en forme de bâlard. Scarifier dès la fin du façonnage en coupe polka puis mettre en moule rectangulaire.	
<i>Apprêt</i>	1h15 à 25°C	
<i>Cuisson four à sole</i>	240°C pendant 15 min puis 220°C	
<i>Temps de cuisson</i>	30 à 40 min	

Diabémix

Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Diabémix	1 000	
Eau	600	
Eau de Bassinage	50 - 80	
Sel	<u>Déjà Incorporé</u>	<u>Déjà Incorporé</u>
Levure	20 - 25	

<u>Poids total</u>	1 670	
---------------------------	-------	--

	Spirale - Batteur
Température de base	54°C
Température de la pâte	24°C
Température eau de coulage	
Température farine	
Température fournil	

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

	Spirale - Batteur (min)
Pétrissage 1 ^{er} Vitesse	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7

Pointage	15 min	
Division	350 gr manuelle ou mécanique bouler serré	
Détente	15 min	
Façonnage	Manuelle de préférence en forme de bâlard. Scarifier dès la fin du façonnage en coupe polka puis mettre en moule rectangulaire.	
Blocage	12 à 24h à 2°C	
Apprêt	3h - 3h30 à 18°C	
Cuisson four à sole	240°C pendant 15 min puis 220°C	
Temps de cuisson	30 à 40 min	