

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Rouge de B. T80</i>	1 000	
<i>Eau</i>	680 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	70	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	

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

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	65°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 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 (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	6	14
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3	4

<i>Pointage</i>	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
<i>Division</i>	Baguettes de 350 gr	
<i>Détente</i>	30 min	
<i>Apprêt</i>	45 à 60 min à 25°C	
<i>Cuisson</i>	250°C à four vif	
<i>Temps de cuisson</i>	23 min	

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Rouge de B. T80</i>	1 000	
<i>Eau</i>	680 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	70	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	8	

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

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	65°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 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 (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	6	14
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3	4

<i>Pointage</i>	20 à 30 min	
<i>Pointage en froid</i>	12 à 24 h à 4°C	
<i>Division</i>	Baguettes de 350 gr	
<i>Détente</i>	45 min	
<i>Apprêt</i>	20 à 30 min à 24°C	
<i>Cuisson</i>	250°C à four vif	
<i>Temps de cuisson</i>	22 à 24 min	

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
<i>Farine Rouge de B. T80</i>	1 000	
<i>Eau</i>	680 (+/- 20)	
<i>Eau de Bassinage</i>	70	
<i>Sel</i>	15	
<i>Levure</i>	5	
<u>Poids total</u>	1 770	

	Spirale	Oblique
<i>Température de base</i>	60°C	65°C
<i>Température de la pâte</i>	24 - 25°C	24 - 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 (min)	Oblique (min)
<i>Pétrissage 1^{ère} Vitesse</i>	6	14
<i>Pétrissage 2^{ème} Vitesse</i>	3	4

<i>Pointage</i>	30 min avec rabat à 10 min, 20 min et 30 min	
<i>Passage en froid</i>	18 à 24 h à 3 - 4°C	
<i>Détente</i>	Faire un double rabat puis 20 à 30 min d'apprêt	
<i>Division au Panéotrad</i>	Baguettes de 350 gr	
<i>Cuisson</i>	250°C à four vif	
<i>Temps de cuisson</i>	22 à 24 min	