

# La Fournée

## Méthode en direct

|                          | <b>Recette de base (gr)</b> | <b>Recette à pétrir (gr)</b> |
|--------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| <i>Farine La Fournée</i> | 1 000                       |                              |
| <i>Eau</i>               | 700 (+/- 40)                |                              |
| <i>Sel</i>               | 15                          |                              |
| <i>Levure</i>            | <u>Déjà Incorporé</u>       | <u>Déjà Incorporé</u>        |

|                           |       |  |
|---------------------------|-------|--|
| <b><u>Poids total</u></b> | 1 715 |  |
|---------------------------|-------|--|

|                                   | <b>Spirale - Batteur</b> |
|-----------------------------------|--------------------------|
| <i>Température de base</i>        | 65°C                     |
| <i>Température de la pâte</i>     | 26 - 28°C                |
| <i>Température eau de coulage</i> |                          |
| <i>Température farine</i>         |                          |
| <i>Température fournil</i>        |                          |

|                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| <b><u>Poids total de commande</u></b> |  |
| <b><u>Coefficient</u></b>             |  |

|   | <b>Spirale - Batteur (min)</b> |
|---|--------------------------------|
| <i>Pétrissage 1<sup>ère</sup> Vitesse</i> | 5                              |
| <i>Pétrissage 2<sup>ème</sup> Vitesse</i> | 6 à 8                          |

|                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| <i>Pointage</i>         | 60 min  |  |
| <i>Division</i>         | 350 à 550 gr<br>mettre en forme   |  |
| <i>Détente</i>          | 20 min  |  |
| <i>Façonnage</i>        | Le façonnage se fait en 2 plis (finissant sur le milieu du pâton) et en rabattant les extrémités vers l'intérieur |  |
| <i>Apprêt</i>           | A60 à 90 min à 25°C<br>60 à 90 min à 25°C sur couche, soudure au dessus   |  |
| <i>Cuisson</i>          | 240°C   |  |
| <i>Temps de cuisson</i> | 22 à 23 min pour 350 gr<br>25 à 30 min pour 550 gr  |  |