

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Paysanne	1 000	
Eau	630 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	6	

<u>Poids total</u>	1 701	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	62°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	5	5
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	4	8

Autolyse	30 à 60 min	
Pointage	90 min à 25°C avec rabat léger à 45 min	
Division	350 gr	
Détente	30 min	
Apprêt	45 à 60 min à 25°C	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	22 à 23 min	

Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Paysanne	1 000	
Eau	630 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	7	

<u>Poids total</u>	1 702	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	62°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	5	5
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	4	8

Autolyse	30 à 60 min	
Pointage	20 min avec rabat	
Mise en froid	12 à 24 h à 3 - 4°C	
Division	350 gr	
Détente	45 à 60 min	
Apprêt	30 à 45 min à 25°C	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	22 à 23 min	

Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine La Paysanne	1 000	
Eau	630 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	6	
<u>Poids total</u>	1 701	

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	62°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	5	5
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	4	8

Autolyse	30 à 60 min	
Pointage	60 min avec rabat à 20 min et 40 min	
Passage en froid	18 à 24 h à 2 - 3°C	
Détente	5 à 20 min	
Division au Panéotrad	Baguettes de 350 gr	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	22 à 23 min	