

Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Pain de Campagne	1 000	
Eau	640	
Sel	15	
Levure	30	

<u>Poids total</u>	1 685	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	63°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	12

Pointage	Cuve ou bac 30 min à 22 - 25°C	
Division	350 à 400 gr	
Détente	15 min	
Apprêt	60 min	
Cuisson	230°C	
Temps de cuisson	35 à 40 min	

Méthode en pousse lente
Méthode en pousse contrôlée

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Pain de Campagne	1 000	
Eau	640	
Sel	15	
Levure	8	

<u>Poids total</u>	1 663	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	63°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	12

Pointage	Cuve ou bac 30 min à 22 - 25°C	
Division	350 à 400 gr	
Détente	15 min	
Apprêt pousse lente Apprêt pousse contrôlée	14 h à 8 – 10°C Blocage à 4°C puis 3 h à 18°C	
Cuisson	230°C	
Temps de cuisson	35 à 40 min	



Moulin des Joncs - 03240 Treban

Tél: 04.70.42.36.91 - Fax: 04.70.42.34.39
 secretariat@minoterieroche.com
 www.minoterieroche.com



Méthode en froid
Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Pain de Campagne	1 000	
Eau	640 (+/- 20)	
Eau de Bassinage	20	
Sel	15	
Levure	6	

<u>Poids total</u>	1 681	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	57°C	63°C
Température de la pâte	25°C	25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Pétrissage 1 ^{ère} Vitesse	5	5
Pétrissage 2 ^{ème} Vitesse	7	12

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	En pavés de 400 gr	
Cuisson	230°C	
Temps de cuisson	35 à 40 min	