

## Méthode en direct

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Trad. La Native	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	7	

<b><u>Poids total</u></b>	1 822	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	60°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	3	15
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	6	5

Autolyse	30 min	
Pointage	3 x 20 min avec rabats Puis 30 à 60 min	
Division	Baguettes de 350 gr	
Détente	20 min	
Apprêt	30 à 45 min	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	23 à 25 min	

## Méthode en froid

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Trad. La Native	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	50	
Sel	15	
Levure	7	

<b><u>Poids total</u></b>	1 822	
---------------------------	-------	--

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	60°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	3	15
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	6	5

Autolyse	30 min	
Pointage	60 min avec rabat	
Mise en froid	18 à 24 h à 4°C	
Division	Baguettes de 350 gr	
Détente	60 min	
Apprêt	30 à 45 min	
Cuisson	250°C	
Temps de cuisson	23 à 25 min	

## Méthode en froid Fiche de fabrication pour "Panéotrad"

	Recette de base (gr)	Recette à pétrir (gr)
Farine Trad. La Native	1 000	
Eau	750	
Eau de Bassinage	50 (+/- 50)	
Sel	15	
Levure	5	
<b><u>Poids total</u></b>	1 820	

	Spirale	Oblique
Température de base	58°C	60°C
Température de la pâte	24 - 25°C	24 - 25°C
Température eau de coulage		
Température farine		
Température fournil		

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

	Spirale (min)	Oblique (min)
Autolyse	3	3
Pétrissage 1 <sup>ère</sup> Vitesse	3	15
Pétrissage 2 <sup>ème</sup> Vitesse	6	5

Autolyse	30 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	260°C	
Temps de cuisson	23 à 25 min	