



Pain rustique et de tradition

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Farine de tradition type T55 ou meule type 80	1000 g
Eau*	+/- 650 g
Acti Levain R	150 g
Levure fraîche AB Mauri	2 g
Sel	18 g



MISE EN ŒUVRE	Pain rustique	Baguette de tradition
Température de base	64°C	64°C
Pétrissage (Axe oblique à 2 fourches)	10 - 12 min 1 ^{ère} vitesse et 3 - 4 min 2 ^{ème} vitesse	10 - 12 min 1 ^{ère} vitesse et 3 - 4 min 2 ^{ème} vitesse
Température en fin de pétrissage	23 - 25°C	23 - 25°C
Pointage	60 min en bac avec un rabat si nécessaire puis 12 h - 24 h à 4°C	60 min en bac avec un rabat si nécessaire puis 12 h - 24 h à 4°C
Division / Mise en forme	Fariner abondamment. Diviser les pâtons à l'aide de la diviseuse. Ne pas façonner.	Découper à la diviseuse / formeuse
Apprêt	+/- 30 min	-
Cuisson	270°C à chaleur descendante, environ 30 min.	270°C, +/- 22 min.



Conseil : Façonnez comme vous voulez et réalisez toutes sortes de pains pour élargir votre gamme.

*En fonction de la consistance de la pâte rajouter de l'eau de bassinage au début de la 2^{ème} vitesse.