

Recette Source	Pain de tradition française sur Poolish en PVL EBP - P. 10		Poids en g	Prix	Coût	Déroulé/Durée	Températures	Phase
Mode / Date(s)	En direct / 03.03.20					Température fournil Météo	22.3 Frais, beau	
Préparation des ingrédients								A
Farine 1	TB / Breadstore	600.00	1.60		0.96	Température farine(s)	21.1	
Farine 2			2.00		0.00			
Farine 3			1.70		0.00	Température poolish	22	
Total		600.00			0.96			
Eau en %	70	420.00				Température eau	7.9	
Eau levain								
						Frasage 3 mn		A
						Autolyse 30 mn		P
Levure		12.00	2.00		0.05			
Sel		10.80	2.70		0.03		Pâte fermentée	
Poolish	F 210 g / E 210 g / L 2.1 g				0.00		Farine 1	0.00 0
Poolish de 4h (Moitié de l'eau)	O						Farine 2	0 0
Eau de bassinage							Farine 3	0 0
Beurre							Eau	0.00 0
Gluten							Levure	0.00 0
Poudre de lait							Sel	0.00 0
Sucre								0
Oeuf			0.90		0.00	Pétrissage	Total	0.00 A
Autres								
						Pétrissage V1 sel, 5 mn		A
						Pétrissage V2		A
						Bassinage		A
Total		1042.80			1.04		Poolish	3h45mn à 22 °
Température de base	73.30							
Température de la pâte	23.7						Farine	210.00
							Eau	210.00
							Levure	2.1
							Poids	422.1
Réalisé	2 pâtons de 510 g 2 bâtards 1 polka, 1 pain zürichois					Direct	Pointage retardé	
Pointage	En masse	30 mn						P
	Rabat							A
	En masse	30 mn						P
	Au froid							P
	Remise à température							P
	Pesage divisage							A
	Boulage							A
	Détente	10 mn						P
	Façonnage 1 polka, 1 ZH							A
	Apprêt	60 mn	25 °					P
	Scarification							A
	Enfournement							A
	Cuisson 1	250 °	5 mn			Humidification		P
	Cuisson 2	200 °	40 mn			Four/Plat		
	Cuisson 3	220 °	5 mn					A
	Cuisson 4 Entrouvert	220 °	5 mn					P
Notes	Excellent, bonne odeur. Grigne un peu aléatoire. Enfourné trop tôt ?							