

Recette Source	Pain de campagne en direct sur PF EBP - P. 11		Poids en g	Prix	Coût	Déroulé/Durée	Températures	Phase
Mode / Date(s)	Direct / 16.01./17.01.19					Température fournil Météo	21.2 Frais, humide	
Préparation des ingrédients								A
Farine 1	Tradition baguette, La Vaux	569.00	1.70		0.97	Température farine(s)	20.7	
Farine 2	Seigle fin	63.00	2.00		0.13			
Farine 3			1.70		0.00			
Total		632.00			1.09			
Eau en %	68	430.00				Température eau	12.1	
						Frasage (V1 ou manuel) Autolyse		A P
Levure		3.20	2.00		0.01	Pâte fermentée	24 °	
Sel		11.40	18.60		0.21			
Pâte fermentée		209.00			0.21	Farine 1	125.00	0.2125
Poolish de 4h (Moitié de l'eau)						Farine 2		0
Eau de bassinage						Farine 3		0
Beurre						Eau	85.00	
Gluten						Levure	0.60	0.0024
Poudre de lait						Sel	2.20	0.0409
Sucre								0.2558
Oeuf			0.90		0.00	Pétrissage		
Autres						Total	212.80	A
						Pétrissage V1 6 mn		A
						Pétrissage V2 1 mn 30		A
						Bassinage		A
Total		1285.60			1.32		Poolish	
Température de base	54.00						Farine	0.00
Température de la pâte	23.9						Eau	0.00
Réalisé	4 pâtons de 319 g 4 tabatières						Levure	0
							Poids	0
						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	15 mn						P
	Façonnage							A
	Aprêt	60 mn						P
	Scarification							A
	Enfournement							A
	Cuisson	250 °	5 mn			Humidification		P
	Cuisson	200 °	35 mn			Plat		
	Cuisson	220 °	7 mn					A
	Ressuage							P
Notes	Parfaits, croûte croustillante. A ventiler toutes les 10 mn. Pousse en chambre.							