



*On ne touche
pas à ma...*



Tradition

• blonde de pain •

CERTIFIÉE AGRICULTURE RAISONNÉE



Baguette de tradition

Fabrication conforme à l'application du décret du 14 septembre 1993

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Farine Blonde de Pain 1 kg Eau 0,70 à 0,75 l Levure 8 à 10 g Sel 18 à 20 g	
Fabrication :	En direct	En froid
T° de base	58°C	56°C
Pétrissage	Pétrin axe oblique 15 min en 1 ^{ère} vitesse 2 min en 2 ^{ème} vitesse	
T° de la pâte	22 à 24°C	21 à 23°C
Pointage	1 h en bac avec 2 rabats à l'heure 5 min de détente	1 h en bac avec 2 rabats à l'heure. Mettre au froid à 2 ou 3°C jusqu'au lendemain.
Division	Peser, diviser, détente	
Façonnage		
Pousse	30 à 45 min	
Cuisson	18 min à 250°C	