

Craquante



Craquante

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Blonde-mix Craquante	1 kg
	Eau	0,72 à 0,75 l.
Fabrication :		
Pétrissage	2 à 3 min en 1 ^{ère} vitesse 4 à 5 min en 2 ^{ème} vitesse 1 à 2 min en 3 ^{ème} vitesse (la pâte doit bien se décoller de la cuve)	
T° de la pâte	25 à 28°C maxi	
Mise en bac	45 min Donner un tour, puis 45 min à nouveau	
Division		
Façonnage	En baguette, bouts pointus 30 à 45 min d'apprêt maximum	
Cuisson	Dans un four à 250°C	

FARINE COMPOSÉE POUR CRAQUANTE

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Farine de **seigle**, Levain de **blé** dévitalisé déshydraté Levures, Sel, Extrait de malt d'**orge** déshydraté, **Gluten de blé**, Émulsifiant : E322 (Lécithine de colza), Émulsifiant : E322 (Lécithine de **soja**), Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase, Agent de traitement de la farine : E300