

Elle est favoureuse...



Faveur

la baguette aux saveurs prononcées

Faveur

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

	En direct	En froid	
Composants	Farine FAVEUR Eau 66 à 68 % Sel 18 à 20 g Levure 10 à 15 g T° de base 62 - 64°C	Farine FAVEUR 1 kg Eau 66 à 68 % Sel 18 à 20 g Levure 10 à 15 g T° de base 60 - 62°C	
Fabrication :	En direct	En froid	
Pétrissage	Première vitesse : 5 à 6 min Deuxième vitesse : 10 à 12 min (axe oblique) Deuxième vitesse : 5 à 7 min (spirale ou batteur)		
T° de la pâte	23 à 25°C	22 à 24°C	
Pointage	15 à 30 min en masse	En bac à 3-4°C	
Division	Pâtons de 330 g		
Détente	5 à 10 min	10 à 20 min	
Façonnage	Mécanique ou manuel Pas trop serré		Mécanique ou manuel puis mettre à 3-4°C
Apprêt	1 h 15 à 1 h 30	1 h 15 à 1 h 30	3 h à 3 h 30 à 20°C environ
Cuisson	18 à 20 min dans un four à 230 - 240°C		

FARINE COMPOSÉE POUR BAGUETTE FAVEUR

Ingrédients

(en gras : allergènes)

Farine de **blé**, Levain de **blé** dévitalisé déshydraté et levain de germe de **blé** dévitalisé déshydraté,
Gluten de blé, Emulsifiant : E472e, Farine de **blé** malté, Enzymes : Alpha-amylase, Xylanase,
Agent de traitement de la farine : E300



MOULINS
Dumée