

Aster

MÉTHODE DE FABRICATION CONSEILLÉE

Composants	Farine	1 kg
	Eau	0,66 à 0,68 l
	Sel	18 à 20 g
	Levure	12 à 15 g
Fabrication :	Avec autolyse	Sans autolyse
T° de base	60°C	58°C
Pétrissage (Axe oblique)	Frasage: 5 à 6 min Autolyse : 30 à 45 min 1 ^{ère} vitesse : mélange sel et levure 3 min	Frasage : 5 à 6 min 2 ^{ème} vitesse : 13 à 15 min
Axe oblique	2 ^{ème} vitesse : 8 à 10 min	2 ^{ème} vitesse : 13 à 15 min
Spiral	2 ^{ème} vitesse : 3 à 4 min	2 ^{ème} vitesse : 6 à 7 min
T° de la pâte	23 à 25°C	
Pointage	Environ 30 min en bac	
Division	Peser, détente 15 min	
Façonnage	Peu serré avec les rouleaux un peu ouverts	
Fermentation	Possibilité de maintenir en « pré-poussé » bloqué jusqu'à 18h00 de fermentation à 4 à 6°C (mise au four à mi-pousse)	
Cuisson	16 à 18 min à 250°C	

FARINE PANIFIABLE POUR BAGUETTE

Ingrédients (en gras : allergènes)

Farine de blé, gluten de blé, émulsifiant : E471, émulsifiant : E472e, farine de blé malté, agent de traitement de la farine : E300