

Comme vous le savez, les blés de la récolte 2021 sont de nature particulière.

Les caractéristiques de la farine étant liées à la nature des blés, les essais réalisés par nos boulangers dans notre fournil montrent qu'il est indispensable **de rallonger le temps de pétrissage**.

PRÉCONISATIONS 2021-2022

	Axe oblique	Spirale
Frasage	5 à 6 min en 1 ^{ère} vitesse	5 à 6 min en 1 ^{ère} vitesse
Pétrissage	18 à 20 min en 2 ^{ème} vitesse	6 à 8 min en 2 ^{ème} vitesse



Pâte avec une durée de pétrissage (2020-2021)



Pâte avec une durée de pétrissage allongée (2021-2022)

La pâte doit être bien pétrie pour obtenir un bon lissage et un beau résultat final.

Il n'est pas nécessaire de modifier d'hydratation.

Pour la Baguette de Tradition Française, maintenir le diagramme de fabrication actuel.