

TRADITION

En pointage retardé avec Levain liquide

Recette

| | |
|---------------------|---------|
| Farine de Tradition | 1 000 g |
| Eau | 680 g |

Pétrir 5 min en 1^{ère} vitesse et laisser **30 min d'Autolyse**.

| | |
|---|-------|
| Sel | 20 g |
| Levure | 7 g |
| Levain liquide (Rafraichi 2h30 avant utilisation) | 100 g |
| Bassinage | 50 g |



Mise en œuvre

TB°C54 - 56°C

| | |
|----------------|--|
| Pétrissage | 8 min en 1 ^{ère} vitesse et 1 à 2 min en 2 ^{ème} vitesse |
| T°C de la pâte | 23 - 24°C |
| Pointage | 30 min Rabat 30 min 2 ^{ème} Rabat et au froid 3°C |
| Division | 350g |
| Détente | 30 à 45 min |
| Façonnage | Manuel de préférence en Baguette |
| Apprêt | 45 min à 1h environ |
| Finition | Coups de lame et enfournement |
| Cuisson | 18 à 22 min dans un four à T° comme pour la Tradition |