



Tradition Française, méthode de base

Recette :

- Farine Tradition Française 1 000 g
- Eau (de 68 à 72%) 680 à 720 g
- Sel (soit 25 g/litre) 17,5 g
- Levure (soit 15g/litre) 10,5 g

Pétrissage :

TB : 57°C

Mettre l'eau en 1^{er} dans la cuve

8 min uniquement en 1^{ère} vitesse

Sel et levure incorporés dès le début

Température de la pâte : maxi 21°C

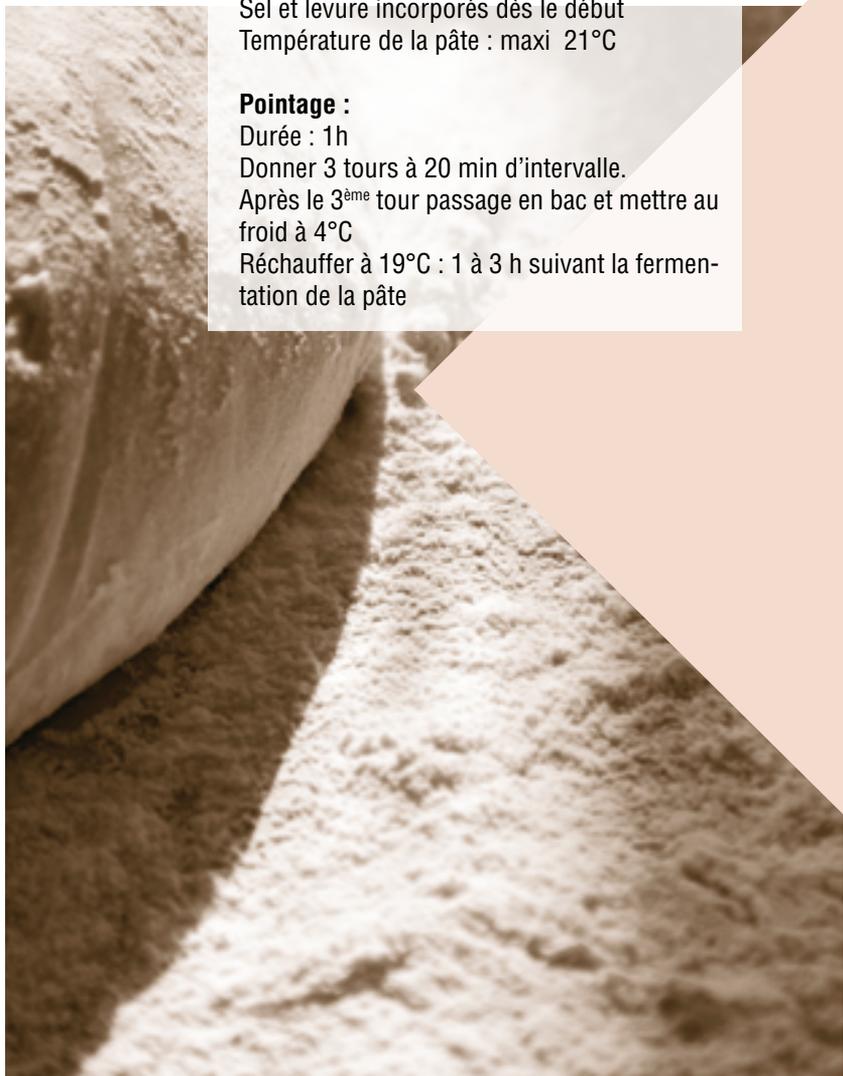
Pointage :

Durée : 1h

Donner 3 tours à 20 min d'intervalle.

Après le 3^{ème} tour passage en bac et mettre au froid à 4°C

Réchauffer à 19°C : 1 à 3 h suivant la fermentation de la pâte



La Baguette

Diviser : poids des pâtons 400 g

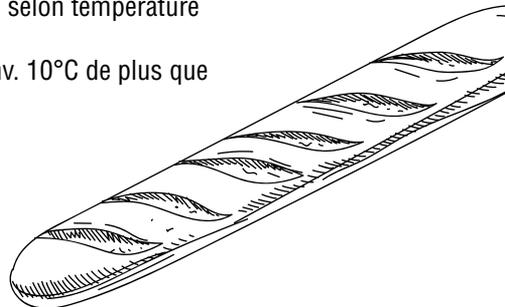
Détente : 20/30 min

Façonnage : en machine sans trop serrer
(env. 57/60 cm de longueur)

Apprêt : 30 min à 40 min selon température ambiante

Cuisson : Four chaud (env. 10°C de plus que le pain blanc)

Durée : 25 min environ



La Flûte

Diviser : poids des pâtons 350 g

Détente : 20/30 min

Façonnage : en machine sans trop serrer
(env. 45 cm de longueur)

Apprêt : 30 min à 45 min selon température ambiante

Cuisson : Four chaud (env. 10°C de plus que le pain blanc)

Possibilité de fariner la baguette, 1 ou plusieurs coups de lame

Durée : 22 min environ

La Ficelle

Diviser : Pâtons de 200 g
(une demi baguette)

Détente : 20 min

Façonnage : en machine sans trop serrer
(env. 30 cm de longueur, 4 coups de lame)

Apprêt : 30 min à 45 min selon température ambiante

Cuisson : Four chaud (env. 10°C de plus que le pain blanc)

Cuisson : 15 min au four



Le Rustique

Pesée des pâtons : de 350 ou 400 g, ne pas mettre en forme

Détente : 20 min

Façonnage : à la main, étaler le pâton en rectangle dans le sens de la longueur devant soi sans trop le dégazer. Replier en laissant une petite languette qui sera farinée. Déposer sur toile farinée (languette dessous)

Apprêt : 30 à 45 min

Cuisson : retourner le pâton, baisser la température du four à mi-cuisson



La Torsade

Pesée des pâtons : à 350 ou 400 g, ne pas mettre en forme

Détente : 20 min

Façonnage : à la main, étaler le pâton en rectangle, découper le centre avec un coupe pâte, ensuite torsader sur un plan de travail bien fariné (longueur 45 / 50 cm).

Déposer sur couche farinée

Apprêt : 30 à 45 min

Le Petit Pain

Au moment d'enfourner des baguettes 400 g, les couper au ciseau en 5 puis donner un coup de lame

Cuisson : 15 min

L'Épi

Fariner des baguettes 400 g ou des flûtes 350 g, donner un coup de lame dans la longueur, couper aux ciseaux de façon à former un épi.

Cuisson : 20 / 25 min



MOULINS VIRON
CHARTRES